IOHANNIS FRIDERICI ZÜCKERT

M. D. ACAD. CAESAR. LEOPOLD. CAROLIN. NAT. CURIOS. UT ET ACADEMIAE ELECTOR. MOGUNTIN. SCIENT. UTIL. SODAL.

MATERIA ALIMENTARIA

IN

GENERA, CLASSES, ET SPECIES DISPOSITA.



BEROLINI,

APUD AUGUSTUM MYLIUM,

MDCCLXIX.

VIRO ILLUSTRI, DOCTISSIMO, EXPERIENTISSIMO.

DOMINO

IOHANNI FRIDERICO CARTHEUSER,

MEDICINAE DOCTORI ET PROFESSORI ORDINARIO IN UNIVERSITATE VIADRINA, ACADEMIAE REGIAE BORUSSICAE SODALI ET ACADEMIAE ELECTORALIS MOGUNTINAE SCIENTIARUM UTILIUM ASSESSORI.

PATRONO ET FAUTORI SUMME COLENDO.

VIR ILLUSTRIS
DOCTISSIME, EXPERIENTISSIME



Quum ante hos decem & quod excurrit annos TE PRAECEPTOREM *in scholis audire mihi licuisset, inter alias doctrinas rudimenta etiam Diætetices* TUIS *proposuisti discipulis, & alimentorum qualitates ac vires secundum solidiora chemiæ & materiæ medicæ principia explicasti. Ex his* TUIS *prælectionibus didici, de alimentorum viribus ex eorum substantiis chemicis recte & rationaliter judicare. Mox perspexi, quam empirica sit scriptorum diæteticorum cogni-*

tio de alimentis 'Ab hoc tempore periculum feci, ſcientiam alimentariam pro virium mearum tenuitate perfectiorem magis reddere. Multum legi, collegi, ordinem ſyſtematicum conſtruxi, multifaria alimenta pro principiorum chemicorum & inde pendentium virtutum diverſitate ad varia genera redegi, & his laboribus natus eſt liber, quem placido TUO *judicio ſubmitto.* TUA *dogmata tradidi,* TUIS *uſus ſum ſcriptis multis, quæ de rebus ad materiam medicam & alimentariam pertinentibus edidiſti.* TUUM *ergo maximam partem eſt, quod bonum, utile, & laude dignum in meo invenitur libro. Magna ſemper mihi exhibuiſti amoris, amicitiæ, & favoris teſtimonia. Grata mente id publice agnoſco, & nihil enixius rogo, quam quod* TUO *favore me ulterius dignari velis.*

CON-

CONSPECTUS.

PARS 1.

Generalis Alimentorum Confideratio.

PARS 2.

Alimentorum Genera, Claffes, & Species.

ESCULENTA.

Spec.



MATE-

MATERIAE ALIMENTARIAE

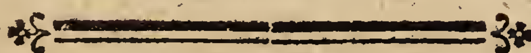
PARS I.

GENERALIS ALIMENTORUM CONSIDERATIO.



Cap. I.

Nutritio. Subſtantiæ nutrientes.



§. 1.

Vis cordis & vaſorum contractilis, globulorum ſanguinis ſatis celeriter circulantis attritus tum ad vaſa tum inter ſemet ipſos, motus muſculorum ſub variis corporis exercitiis frequens, quotidie conterunt ſolida, minima de iis avellunt ramenta, quæ, ſanguini reddita, una cum fluidis copioſe diſſipatis, expelluntur per varias corporis vias excretorias, maxime per ſudorem, tranſpirationem, & urinam. Magna humorum quantitas adhuc quotidie deperditur per ſalivam, mucum, bilem, menſtrua, ſemen, & varia alia excreta.

§. 2.

Hac perpetua conſumtione partium corporis vivi, qua, ſecundum Sanctorii obſervationes, hominis pon-

dus quotidie ad 8 fere libras diminuitur, non vires solum naturæ franguntur, sed sanguis etiam, sufficiente seri atque lymphæ copia privatus, acrimoniam contrahit, & in hoc statu diutius sibi relictus, calore per attritum aucto, in alcalinum putridum liquamen dissolvitur, solida erodens, nervos vellicans. Hinc ventriculi dolores enormes, oris fœtor, dentium vacillatio, lipothymiæ, acutæ febres, phrenesis, miserrima tandem mors. Hæc mala plurium inedia dierum producit, & miseros, illa excruciatos, rabie tandem percitos, ad horrenda facinora incitavit, ita ut legamus, in ejusmodi infortunio matres devorasse suos fœtus, uxores maritos, liberos parentes. Ergo necesse est, ut amissæ corporis nostri particulæ restituantur.

§. 3.

Quod ori & ventriculo animalium ingestum fluidarum & solidarum corporis humani partium jacturam reparat, *nutrimentum* seu *alimentum* est.

§. 4.

Sanguis constat maximam partem ex particulis oleoso-inflammabilibus, sua aggregatione globulos rubros, calori generando inservientes, formantibus, ex sero coagulabili, & tenui lympha. Singulis his particulis haud carere potest sanguis ob magnos usus in humanum corpus redundantes. Ex sero sanguinis fieri nutritionem partium solidarum demonstrant seri indoles coagulabilis, qua caloris ope in fibras & membranas cogi potest; pulli generatio ex ovi albumine; fœtus fabrica vasculosa, mollis, glutinosa, quæ, deletis per ætatem vasis & condensato magis glutine, solidior fit; seri ex ossium vasis secretoriis manifesta inspissatio & condensatio in callum; ossium dissolutio in gelatinam ope machinæ Papini,

pini, quam gelatinam quoque ex omnium animantium carnibus extrahere possumus.

§. 5.

Necesse ergo est, ut alimenta ejusmodi gaudeant substantiis, quæ sanguini sua elementa varie dissipata atque expulsa restituere valent, ejusque temperatam & laudabilem indolem conservant. Tales substantiæ unice sunt *gelatinæ & pinguedines animalium*, *mucilagines & olea unguinosa temperata vegetabilium*. His *amylaceam* alii jungunt *substantiam*, in bulbosis nonnullis radicibus & quibusdam cerealibus obviam. Ast mixta hæc jam ex mucilagine & oleo videtur. Olea & pinguedines ad sanguinem translatæ inflammabiles suppeditant particulas per vim vasorum contractilem in rubros globulos aggregatas. Mucilagines vero & gelatinæ restituendo sero coagulabili, cui jam maxime similes sunt, inserviunt, & lympham quoque tenuem ad sanguinem diluendum necessariam largiuntur, quam & *sola aqua* ex minerali regno auget. Sic restitutis sanguinis partibus reparari simul possunt solida, dum viscidum serum e sanguine secretum lacunas detritarum partium solidarum implet, vi cordis, vasorum, musculorum, & sanguinis ipsius impulsu compingitur, figuratur, adglutinatur. Hoc brevissime est nutritionis opus. Gluten mucilagineum & gelatinosum est substantia, qua corporis humani solida reparantur. Non autem cum *Dn.* Durade (*) consentire possum, qui e nutrientibus excludit oleosas substantias. Omnino hæ sunt nutrientes secundum experientiam & alimenti definitionem §. 3. Nonne quotidie videmus, lac, emulsiones, nuces, brevi tempore sanguinis copiam valde augere,

 & ple-

(*) *Dissertations, qui ont remporté les prix adjugés par l'Académie Royale des Sciences & Belles Lettres de Prusse sur la nutrition &c.*

& plethoricos cito fieri, qui pinguibus vescuntur? Unde materia inflammabilis & pinguis, quæ partem bilis aliorumque humorum nostri corporis constituit, & pinguedinem humanam suppeditat, nisi ab oleosis assumtis?

§. 6.

Dictæ substantiæ nutrientes alios adhuc usus secundarios habent. Sanguinem temperant, acredinem ejus obtundunt, putredinem avertunt, globulos separant, a nimia coagulatione servant. Lubricant quoque; molles atque flexiles reddunt solidas corporis humani partes duras, rigidas; siccas, erosas, demulcent.

Cap. II.

Ventriculi functio in extrahendis substantiis nutrientibus.

§. 7.

Substantiæ nutrientes (§. 5.) raro solitariæ existunt, sed vel particulis terreis, tenacibus, glutinosis, fibrosis plus minus intime mixtæ sunt, ut solidum corpus exhibeant; vel multa aqua sunt diluta atque in liquidam formam dissipata. Hinc ventriculi functio est, ut varia ista alimenta, & quidem illa, masticationis ope prius comminuta, hinc *esculenta*, *esca* seu *cibus* dicta, hæc autem ore sorbta, *potulenta* nominata, recipiat, & ex iisdem succum laudabilem nutritium extrahat. Ut hoc munere rite perfungi possit

possit ventriculus, structura parum quidem carnosa at sufficiente robore præditus est, ut ex animalium æque ac vegetabilium partibus succum alibilem elaborare possit. Dentes homo habet caninos, incisivos, molares, ut faciliori concoctioni succurratur ciborum utriusque generis comminutione in ore.

§. 8.

Alimentorum genera duo præcipua jam posui. (§. ant.) His accedit tertium, quod *condimenta* constituunt. Hæc vix per se nutriunt, nec nutriendi fine, sed ob saporis gratiam, ad roborandum ventriculum, & corrigendas quasdam alimentorum noxias qualitates, assumuntur.

§. 9.

Ad capiendum cibum homines invitat fames, dolor a sensibilibus ventriculi plicis contra se invicem tritis, & a liquore gastrico acriore, oriundus, quem assumtus cibus penitus compescit, & potus ita lenit, ut diu absque cibo vita tolerari possit; quod ægrotorum probant exempla & *Redi* instituta in animalibus experimenta. Deficiente autem utroque alimento inedia septem vel undecim dierum homini ceterum sano lethalis.

§. 10.

Ex defectu secretionis, & subinde a salina indole, humorum linguam, fauces, œsophagum, & ventriculum irrorantium, oritur sitis, dolor multo intolerabilior, periculosior fame. Hoc dolore impelluntur homines, ut sufficiente liquidorum assumtione siccas istas humectent partes, & tenuem e sanguine copiose dissipatam lympham resarciant, quam

ſolus non reſtituere valet chylus, ex eſculentis extractus, reparationi ſolidorum maxime dicatus.

§. 11.

Ex his neceſſitas patet adſumendorum potulentorum, ſine quibus ſanguis evaderet tenax, ſpiſſus, acris; ſolida redderentur ſicca, arida, corrugata, nimium irritabilia; alvus naſceretur obſtipata & dura, corporis debilitas, ponderis imminutio. Vidit enim *Dn.* MARCORELLE (*) quod homo quidam, qui cum cibo ſed ſine ullo potu per integros duos menſes vixit, vigeſimam ponderis ſui partem perdiderit. Tanta potulentorum eſt vis conſervandi humanum corpus, ut diu ſervent inedia cruciatos, (§. 9.) ut debiles reficiant cito, & e contra ut, qui iis ad delendam ſitim carent, lipothymia & angina corripiantur.

§. 12.

Præter famem & ſitim magnum quoque incitamentum ad ſumendum cibum mortalibus eſt voluptas, quæ in guſtu percipitur. Hæc plurimorum condimentorum uſum induxit, ciborum numerum eorumque præparationis varietatem fere in infinitum auxit.

§. 13.

Cibum maſticatum, deglutitum, ſaliva & liquore gaſtrico mixtum, calore, actione ventriculi, aeris forte expandentis ope, diffrangi, conteri, in pultem converti, eamque in duodenum translatam, bile, heterogeneas varias partes conjungente, pinguia præſertim in ſaponem mutante, liquore pancreatico & inteſti-

(*) *Confer. Auſerleſene Abhandlungen, von einigen Gelehrten an die Kœnigliche Academie zu Paris geſendet, überſezt von* FERDINAND WILHELM BEER, *2. Theil, S. 238.*

intestinali, dilutam, a recrementitiis inutilibus partibus ad crassa intestina protrusis separatam, succum tenuem oleoso gelatinosum, lacti similem, chylum largiri, multis periculis in physiologia docemur. Admirando isto concoctionis opere varia varii generis atque indolis alimenta in unum homogeneum succum transmutantur. Non ergo necessarium videtur, ut in explicanda ciborum digestione ad alimentariam fermentationem confugiamus, quam veteres statuerunt, & novis argumentis probare *Dn.* DURADE nuper annisus est.

§. 14.

Ex potulentis eodem modo, faciliori tamen successu, substantia nutriens, si quædam inest, extrahitur, & chylo admiscetur. Certum vero est, aliquam ex iis portionem iam statim resorberi, & immediate ad sanguinem vehi, venis in tota via cibaria patulis. Hinc potulentorum subitanea vis reficiens, maxime spirituosorum.

§. 15.

Tenerrima vasa lactea & intestinorum lymphatica chylum adsugunt, ad sanguinem ducunt. Hæc autem nihil admittunt, nisi quod sit perfecte fluidum. Ergo ex nutrientibus substantiis eæ tantum ad sanguinem veniunt, quæ viscidæ quidem ast tenues & menstruis resolubiles sunt. Nimis tenaces, glutinosæ, spissæ, quas attenuare non valet ventriculi vis, eluduntur, sanguini non advehuntur.

§. 16

Ex chylo, sanguini admixto, & in sanguinis naturam, postquam aliquot vices circulum per cor & pulmones subierit, perfecte converso, materies ad corporis nutrimentum desumitur. Ergo ea viscidi-

tate præditus ſit neceſſe eſt, quæ condenſata ſolideſcere & exſiccеſcere poteſt. Nam in reſtitutione ſolidarum partium nutritionis maximum momentum conſiſtit, quum ab his firmitas corporis & robur dependeat. Hinc parum nutriunt nimis aquoſa, quæ ventriculus humanus in ſuccum viſcidum alibilem inſpiſſare non poteſt; quare ſanguinem magis attenuant, cruorem reſolvunt, ſolidas partes & ventriculum relaxant, hinc nauſeam pariunt & corpus debilitant. Eminent autem inter nutrientia gelatinæ animalium a natura ſeri noſtri glutinoſi non multum recedentes, & firmiſſimum & vires optime reſtauraturum victum præbent. Mucilaginum vero & oleorum adeo efficax nutriendi vis haud eſt, quod ob nimiam tenuitatem facilius diſſipentur; ſi ex farinis, radicibus nonnullis, & nucibus quædam excipias. In potulentis plurimis & herbarum ſuccis minima portio ineſt, quæ nutriat. Attamen chocolatæ potus ſummum eſt polychylon. Cereviſiæ etiam non exigua nutriendi facultate gaudent.

§. 17.

Alimenta quidem ſatis cito amiſſas corporis partes reſtituunt; celerrime autem nutriunt ipſæ ſubſtantiæ nutrientes ex variis alimentis arte eductæ, ventriculo ingeſtæ; quia non opus eſt, ut in primis viis præparentur & valde immutentur, ſed abſque longa mora ad ſanguinem tranſeunt. Hinc juris carnium, gelatinarum, mucilaginum inſpiſſatarum, & oleorum unguinoſorum ſumma vis vires cito reſtaurandi in imbecillibus, ægris. Modo parce, ſed ſæpius, ſumantur, & gelatinæ ſufficiente aqua diluantur. Hæ enim alias robuſtum requirunt ventriculum, & in debili ſtomacho tenaciſſimum gluten evadunt, ex ratione §. 15. Sano autem his eductis continue veſci non conducit, quod nimis nutri-

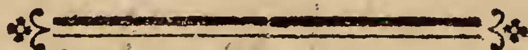
nutrirent, ventriculum non ſatis explerent, & perpetua fere fames ad frequentem eſum condemnaret homines, præſertim laborioſos & exercitatos. Præterea ex larga alimentorum copia vere nutriens pars pauca elicitur, ut itaque pretioſam eſcam ſiſtat, non omnibus conceſſam. Docent enim experimenta a FRANC. GEOFFROY (*) inſtituta, quod libra una civilis cibi animalis unam tantum unciam & paulo plus ſubſtantiæ nutrientis contineat.

§. 18.

Hactenus ſubſtantias nutrientes ſimpliciter & ſolas conſideravi. Sed iſtæ in variis & infinitis fere corporibus, ſub alimentorum nomine notis, varia quantitate continentur; & tanta diverſitas texturæ & indolis partium, quibus incluſæ & intimius junctæ ſunt, deprehenditur, ut inde, quoad concoctionem & nutritionem, magna naſcatur alimentorum differentia, quam ſpecialius nunc determinabo.

CAP. III.

Alimentorum Differentia.



§. 19.

Alimentorum tria potiſſimum genera conſtitui, eſculenta ſcilicet, potulenta, condimenta. (§. 7. 8.)

§. 20.

(*) *Comment. Acad. Reg. Pariſin. Ann.* 1730 & 1732.

§. 20.

Esculenta propter soliditatem maxime egent concoctione. Sed fibrosa hæc, globosa, & irregularia corpora gaudent varia textura, qua ventriculi actioni plus minus resistunt. Quæ mollia sunt, friabilia, pulposa, succulenta, facilius superantur a ventriculo, resolvuntur haud difficulter a menstruis naturalibus, & dicuntur *eupepta*. Hujus census sunt animalium juniorum & mediæ ætatis plurimorum carnes, radices variæ, farinosa quædam præparata &c.

§. 21.

Quæ vero nimis rigida, tenacia, sicca, dura, & admodum compacta, vel quæ laxioris quidem texturæ sunt, ast crassam nimisque glutinosam pituitam continent, a ventriculo sufficienter attenuari & comminui, a menstruis resolvi & decenter dilui haud possunt, ægre concoquuntur, & vocantur *dyspepta*; qualia sunt vetustorum animalium carnes, legumina, olera plurima, farinosa nonnulla, siccæ & salitæ infumatæ carnes atque pisces. Hæc ventriculum, pro diversitate eius roboris, plus minus molestant, suo pondere premunt, flatus generant, in cruditates varii generis abeunt; quæ multos morbos non in primis viis solum sed in sanguine etiam producunt.

§. 22.

Sed varia quoque esculentis inest nutrimenti copia & bonitas. *Polychyla* dicuntur, quæ largam quantitatem substantiæ nutrientis continent; eaque, si simul sunt eupepta, cibum sistunt celeriter & optime nutrientem, in omni respectu salubrem. (§. 17. Polychyla etiam dyspepta, præsertim nimis viscido glu-

glutine prædita, (§. ant.) a robusto ventriculo superata, cibum præbent valentissimæ materiæ.

§. 23.

Parum nutrientia, *Oligochyla*, sunt, quæ vel tota sua massa parcam nutrientis substantiæ quantitatem & multum inutile recrementitium continent, vel quorum substantia nutriens aut crassa aut tenax nimisque glutinosa est, quæ homini in nutrimentum cedere non potest ex rationibus §. 15. 21. aut nimis aquosa nutriendi facultate destituta ob rationem §. 16. Ad hanc alimentorum classem pertinent vegetabilia plurima; ut legumina, herbæ, fructus, porro pisces &c. Ex his tamen omnibus rustici & robustorum ventriculus plus alimenti, quanquam crudi, extrahit & præparat, quam debilium & eorum, qui vitam sedentariam agunt. Nihil interest, quo minus oligochyla sint eupepta vel dyspepta. Cum enim per se debitum nutrimentum corpori haud suppeditent, nisi magna mole fuerint assumta, ventriculum semper aggravant aut mole aut duritie & crassitie, quare incommoda producunt §. 21. nisi in parcum usum cedant.

§. 24.

Nutrimentum postulatur tale, quod temperata sua indole blandam sanguinis naturam conservat. (§. 5.) Sed alimenta, præter substantiam nutrientem, variis essentialibus particulis vel halituosis vel fixis in aqua solubilibus gaudent, quæ una cum chylo ad sanguinem transeunt, corpus alterant, & varios effectus in solida & fluida edunt. Aliæ harum particularum sanguinem depravant, aliæ illum corrigunt. Plurima alimenta jam ipso sapore indolem principiorum activorum & commixtorum produnt, quam evidentiorem reddit chymia. Nonnulla vero horum principiorum ceteris

alimen-

alimentorum partibus adeo ſunt involuta, ut non niſi chemica analyſi detegi poſſint, quam tamen nondum ſatis aſſidue adhibitam dolemus.

§. 25.

Omnibus animalium carnibus & partibus inhæret ſal tenerimus ammoniacalis; vegetabilia autem omnia ſalem acidum eſſentialem continent. Sed uterque ſal in plurimis eſculentis adeo exigua quantitate exiſtit, & ſubſtantiis nutrientibus tam arcte junctus adeoque involutus & implicitus deprehenditur, ut nec ſapore cognoſci nec in humanum corpus ſingulari quadam efficacia agere queat, niſi eſculenta ſatis larga copia ventriculo ingerantur.

§. 26.

Præter ſalem ammoniacalem (§. ant.) animalibus nihil amplius ineſt, quod hic conſideratu dignum eſſet, pauciſſimis forte exceptis, quæ aliis adhuc principiis ſuo loco exponendis ſcatent. Sed vegetabilia diverſis utique principiis prædominantibus gaudent, quæ ſpecificam indolem variis eſculentis communicant, & inſignes virtutes medicas in humanum corpus exſerunt, ut medicamentoſa ejuſmodi eſculenta vocari poſſent; quibus mira ſæpe præſtat ingenioſus Medicus in ægris & valetudinariis. Quod autem omnino volatilia alimentorum principia humoribus noſtris commiſceantur, demonſtrant ſudor allium olens poſt aſſumtum hoc condimentum, urinæ odor ſpecificus ab aſparago, color a croco, lactis muliebris fœtor urinoſus a continuo carnium eſu. Quod §. 35. de animalium pabulo dicetur, ad hominem etiam aliquatenus applicari poteſt.

§. 27.

Sed ex his principiis non omnia æque conducunt ſano homini. Alimentorum principia activa

va medicamentosa nihil nocent corpori, dummodo substantiis nutrientibus sint satis involuta, intimius mixta, & inde nascatur sapor cum subdulci temperato mixtus. Hinc quæ dulci gaudent principio, vel subdulci, vel amariusculo, vel subacido, vel acriusculo, vel leniter aromatico, optima sistunt alimenta, quæ corpus quidem alterant, ast blande, mite, & absque insigni perceptione, mutatione, & functionum naturalium turbatione agunt.

§. 28.

Quæ autem principiis solitariis, explicitis, summe activis, corpus humanum vivide, validissime, alterantibus instructa sunt, ex alimentorum catalogo merito profligantur, vel exigua tantum portione cibis pro condimento adduntur. Facile enim nobis infesta fiunt. Sic nimis acria vehementer vellicant & erodunt solida ac nervos, sanguinem plus justo dissolvunt, dolores & spasmos producunt, atque suæ indolis acrimonias sanguini conciliant. Oleoso spirituosa potentiora & calida aromatica sanguinem nimis commovendo, secretiones augendo, lympham tenuem expellunt & dissipant, cruorem & inflammabilem sanguinis partem augent, densum ad inflammatorias stases aptum sanguinem efficiunt. Nimium austera & adstringentia solida vehementer contrahunt, sanguinem incrassant, secretiones turbant, infarctus & obstructiones viscerum causantur. Ergo hæc omnia & cetera similia corpus humanum non conservant, non nutriunt, sed perturbant, destruunt.

§. 29.

Quæ esculenta substantiis nutrientibus temperatis (§. 5.) solubilibus (§. 15.) blande operantibus (§. 27.) pollent, chylum & sanguinem generant purum, bonum, laudabilem, & *euchyma*, dicuntur. Sed *cacochyma*

chyma ſunt, quæ pravum dant chymum, ex quo impurus, acris, craſſus ſanguis naſcitur. Eſculenta hujus claſſis ordinarie mixtæ indolis deprehenduntur. Nam acrimoniæ & impuritati utplurimum accedit vel ſubſtantiæ nutrientis vel particularum illi admixtarum magna craſſities, & hinc dyſpepta ſimul ſunt, & certo reſpectu oligochyla. Craſſa atque cruda eſculenta, etſi per ſe non acria ſint, mora tamen, quam in ventriculo ſubeunt, & ſanguini tandem mixta, ſub tardiori illius iam incraſſati circulo, & ſtaſi inde nata, acrimoniam ſucceſſive contrahunt, eaque humores inquinant. Vaſa lactea non niſi liquidiſſimum adſugere chylum, dixi § 15. Verum crudæ & craſſæ eſculentorum partes terreſtres glutinoſæ non tota mole, ſed ſegregatim, & particulis pedetentim attenuatis chylo admiſcentur. Hinc fit, ut heterogeneæ iſtæ particulæ, continuata illarum translatione ad ſanguinem, dum humoribus noſtris aſſimilari non poſſunt, uti ſimilia ſimilibus, conjungantur, aggregentur, & ſero ſanguinis commiſtæ & conglutinatæ, ſanguini craſſitiem, ſpiſſitudinem concilient. Ejuſmodi translationem crudorum ad ſanguinem confirmant tuſſes ſtomachales pituitoſæ, & ſanguinis e vena extracti ſpiſſa natura in iis, qui crudo victui indulgent. Hinc & omnia dyſpepta, largius aſſumta, cacochyma fiunt.

§. 30.

Iam ex antecedentibus ordinis mei ratio patet, quem obſervatur us ero in ſpeciali alimentorum pertractatione. *Eſculenta* ſunt vel *euchyma* vel *cacochyma*; priora vel *polychyla* vel *oligochyla*, & utraque vel eupepta vel dyſpepta. Ordines & ſpecies determinant ſubſtantiæ nutrientis & principiorum reliquorum activorum natura & indoles. Probe tamen notandum eſt, me ſolummodo qualitates abſolutas eſculento-

rum

rum expofiturum effe, quibus nempe per fe confiderata & propria fua natura gaudent, fi mediocriter, & quantum ad explendam famem & nutriendum corpus fufficit, affumantur. Refpectu autem variarum circumftantiarum utique alios diverfosque effectus edunt, ita ut faluberrimus cibus nocere, polychylus parum nutriens evadere poffit. Sed relativas iftas qualitates alibi ero perluftraturus.

§. 31.

Potulenta & condimenta non ftricte fumuntur fine nutriendi. Ergo ad fubftantias nutrientes, quibus tamen nonnulla etiam copiofe impraegnata funt, non adeo refpiciendum nobis erit, quam ad principia activa varia, volatilia, halituofa, folubilia fixa. Haec maximam fpecificam differentiam faciunt.

§. 32.

Potulenta commode fub duas Claffes redigi poffunt. Vel enim funt *aquea* vel *fpirituofa*. Illa aut *fimplicia* aut *mucilagineo-aquea* deprehenduntur, & pofteriora vel *cerealia*, aut *aromatico-balfamica*, aut *acidulo dulcia* funt. Spirituofa vero potulenta dividuntur in *acria urentia*, *dulcia*, *acidulo-dulcia*, *acidula fubtiliora*, *auftera & aufteriufcula*.

§. 33.

Condimenta funt 1) *dulcia*, 2) *acida*, 3) *oleofa*, 4) *falina* & 5) *aromatico-balfamica*.

§. 34.

Magna eft animalium differentia pro ratione climatis & foli, quo vivunt. Varia etiam inde oritur cibi bonitas, fic uti a genere, aetate, pabulo, & habitu. Generalis regula eft: Quo majus quodque

animal, eo robuſtior ex eo cibus. Quadrupedum caro firmior & gravior eſt carne volucrum, quæ poſterior, licet utplurimum delicatior, tenerior, & concoctu facilis ſit, haud validum ſed leve nutrimentum præbet; hinc imbecillibus convenit, laborioſis & exercitatis non ſufficit. Domeſticorum caro ordinarie humida eſt, ſucculenta, pinguis. Fera autem animalia, quum magis exerceantur, longe lateque diſcurrant, ſicciorem teneriorem carnem habent, multo urinoſo ſale impraægnatam, facillime, ſi recens aliquot dies ſervetur, putreſcentem. Pinguia animalia plus alimenti dant & meliora ſunt, quam macra. (§. 5.) Caſtratorum carnes molles, pingues, ſuaviſſimi guſtus ſunt.

§. 35.

In pabulo animalium non exigua ſane latet carnium diverſitatis ratio. Quæ teneras herbas, ſemina, arborum germina, & fructus depaſcuntur, ſapidiora, habitiora, nobisque accommodatiora ſunt, quam quæ inſectis, carnibus, & piſcibus victitant. Caro herbivororum mitis eſt & ſubdulcis; carnivororum ſubacris, urinoſa, facile putreſcens; piſcivororum limoſa, rancida, cruda. In una eademque animalis ſpecie pabuli varietas omnino carnem alterat. Sic e. gr. turdus, qui æſtate inſectis veſcitur, & inſipidus tunc eſt, autumno uvis & baccis paſtus delicatam teneramque carnem habet; anas domeſtica frumento enutrita ſaporem rancidum ei alias ſolennem penitus amittit; & in lepore alia ex ſucculentis & recentibus graminibus elaboratur caro, alia ex arborum corticibus. Plura per totum animale regnum colligi poſſunt exempla. Hinc quodvis animal eſculentum eo anni tempore optime in cibum adhibetur, quo convenientiſſimum ei pabulum quærere licuit. Novimus etiam, quod nonnulla vegetabilia carnes & ſuccos

ſuccos animalium ſpecifica ſua vi, ſuo ſapore & odore, penetrent. Purgans fit caprinum lac a ſcammonio; purgans turdorum, licet aſſatorum, caro a comeſto rhamno; allium a vaccis devoratum lacti ſuum odorem & ſaporem communicat; caro amara ovium, quæ abſinthium eſitant. Multæ aliæ herbæ ingratum ſaporem conciliant carni & lacti eorum animalium, quæ iis veſcuntur.

§. 36.

Reſpicere etiam omnino debemus ad ætatis diſcrimina. In cunctis animalibus certum eſt, ſeniorum carnes eſſe duras, ſiccas, concoctu difficiles; juniorum autem molles, humidas, concoctu faciles. Pulli tamen ob nimiam humiditatem & dulcedinem mox nauſeam pariunt. Notari quoque meretur, quadrupedum mares eo anni tempore, quo cum femellis coire ſolent, virulentiam quandam contrahere, ut menſis tunc apponi non poſſint. Quæ veloci ſſimo curſu exſtinguuntur animalia, putridam inſalubrem carnem præbent.

§. 37.

De piſcibus agendum adhuc eſt. Generatim gelatinam habent piſces nimis aquoſam, hinc minus nutriunt quam quadrupedia & volucria, ex ratione §. 16. Ob abundantem pituitam frigidum dant alimentum. Nonnullis tamen ſicca caro eſt. Maceſcunt plurimi, poſtquam ova generarint. Quoad ſalubritatem fluviatilibus cedunt marini, his lacuſtres & paluſtres. Non autem ſpernendi ii ſunt, qui in lacubus vivunt, quorum aqua ſatis movetur. De fluviatilibus regula valet: Quo purior & limpidior aqua, quo velocior fluvii curſus, eo ſalubriores, ſapidiores piſces. Contrarium eſt in limoſis & ſabu-

losis fluviis, tarde fluentibus. Etsi enim in istis pinguiores obſerventur piſces, non adeo tamen ſalubres ſunt. Marini, paucis exceptis, duri ſunt & difficilis digeſtionis. Optimi, ſapidiſſimi, & admodum pingues deprehenduntur ſub duriſſima glacie maris germanici, ab 80 gradu uſque ad polum arcticum. In his profundis, a balænarum perſecutione tuti, adeo ſeſe augmentant, ut longa itinera per mare & fluvios ſuſcipere cogantur ad quærendum nutrimentum; & ſub his itineribus omnino fatigantur & maceſcunt (*).

§. 38.

Variis variæ texturæ & bonitatis partibus omne animal inſtructum eſt. Has nunc conſiderare idcirco opus eſt, quia nimium inter ſe differunt, quam quod in ſpeciali mea pertractatione idoneum ſemper locum obtinere poſſint. Caro præcipue in cibum venit; ſed de illa jam fuſe actum eſt. De ceteris partibus hæc notentur. *Caput* cum contentis & annexis in vitulo, vervece, & agno valde laudatur. Inter piſces magnis in deliciis veteres habebant caput glauci, congri, torpedinis, thymi, & mulli; celebratur hodie caput ſalmonis, cyprini, ſiluri. *Lingua* vitulorum, vervecum, & boum, ſapidiſſima eſt, ſaluberrima, ægris concedenda; vilior eſt illa ſuis & cervi, licet boni quoque ſucci ſit & facilis digeſtionis. Radix linguæ tenerior ſemper eſt apice. Lingua phœnicopteri guloſis ſapit, ut canit MARTIALIS; delphini ab ALDROVANDO magni æſtimatur; nos delicatam dicimus linguam cyprini, barbæ, bramæ, bliccæ. *Oculi* in nullo pretio ſunt: interim illos vituli & ſalmonis, pinguedine repletos, molli carne & teneris membranis

(*) Vide ANDERSON *Beſchreibung von Island, Grönland, und der Straſſe Davis. S. 54.* Item PONTOPPIDAN *Verſuch einer natürlichen Geſchichte von Norwegen. 2 Theil S. 195. 196.*

branis præditos, ſuaviſſimi guſtus eſſe ſcimus. *Cornua* juniorum cervorum ſuccoſa & mollia parandæ gelatinæ nutrienti inſerviunt. *Genæ* juniorum animalium pingues, carnoſæ, ſucculentæ, præſertim vituli, agni, & apri, magni habentur.

§. 39.

In conſiderandis viſceribus a *cerebro* incipiam. Hoc viſcus propter nimiam humiditatem mox nauſeam excitare & difficulter concoqui, omnes Diætetici docent. Hinc non niſi aſſatum & aromatibus adſperſum editur. Ab ejus eſu, uti a fabis, abſtinere præcepit PYTHAGORAS. Interim laudem omnino meretur cerebrum vituli, agni, vervecis, & omnium fere volucrum, quod ſiccioris & compactioris conſiſtentiæ eſt; præſertim gallinæ, perdicis, phaſiani, & pavonis. An poſſibile eſt, quod leporis & cuniculi cerebrum comeſtum memoriæ lapſum inferat, uti BRUYERINUS narrat? An ſecundum MATTHIOLUM felis cerebrum venatum? *Medulla ſpinalis* etiam nimis humida eſt & tenax; ſed *oſſium medulla*, quam ab omni tempore gula expetiit, dulcis eſt, levis, & nutriens. *Cor*, ut ait *Schola Salernitana*, egeritur tarde, digeritur quoque dure. *Pulmo* levem paululumque humidam præbet eſcam, & leve dat nutrimentum. *Iecur*, *lien*, *renes* cibum ſiſtunt durum, ventriculum gravantem; attamen in magnis laudibus eſt pinguibus & ficis paſtum jecur anſeris albi apud HORATIUM, jecur vituli, agni, lucii, muſtelæ, percæ, ſiluri. *Ventriculus* & *inteſtina* quadrupedum ſunt eſculenta dura, ad concoquendum difficilia, parum nutrientia. E volucribus utplurimum eximuntur & rejiciuntur; anſerum vero inteſtina menſis adhibentur, & illa alaudarum & ſcolopacum una cum fœcibus in iis contentis toſta gulæ deliciis ſerviunt. Salubria hæc eſſe, & propter amaritiem facultate abſterſoria pollere, ait ELSHOLZIUS. *Inteſtina tenuia*

 bovis,

bovis, suis. ovis, ad farcimina usurpantur. *Mesenterium* vituli lactentis valde laudatur.

§. 40.

Ubera vaccarum suavia sunt ventri gulæque. *Lac* pro animalis diversitate differt, semper autem est valde nutriens. Idem est de butyro & caseo sentiendum. *Lactes* piscium non nisi in lucio æstimantur. *Ova* piscium omnino sine discrimine insalubria sunt, crassa, gravia, imo nonnulla fere venenata. *Cauda* piscium, quæ spinis non abundat, omnino salubris & delicata esca est, hinc maxime expetitur cauda lucii, aselli, siluri, luciopercæ, truttæ salmonatæ. *Uropygium* gallorum & gallinarum pinguium in mensis delicatorum colitur. *Alæ* volucrum haud contemnendæ sunt, præfertur autem inferior pars, carnosior, succosior superiore tendinoso. *Testes* gallorum gallinaceorum præstantissimi sunt, cæteri vero, & præsertim quadrupedum, difficile concoquuntur, & pravum succum generant. De *sanguine* animalium, ut & de *nidis esculentis capi marinæ*, alibi acturus ero.

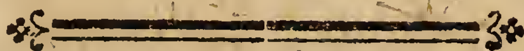
§. 41.

Vegetabilia plurima suum amare singulare clima, atque alibi ægre provenire, notissima res est. Sed & in iis, quæ undique fere proveniunt, indolis differentiam facit soli natura & clima. Hinc forte est, cur quædam quarundam regionum vegetabilia haud noceant, quæ tamen alibi suspecta sunt. Hinc etiam quibusdam locis salubriora & sapidiora nonnulla celebrantur aliis. Utrumque probatur exemplo nonnullarum radicum, fructuum & fungorum quorundam.

CAP.

Cap. IV.

Alimentorum Præparatio.



§. 42.

Nostro ævo cura mortalium ventris caussa nihil fere reliquit intentatum. Sed impossibile est, & ad meum etiam scopum plane inutile foret, innumera ea alimentorum enarrare præparata, quæ ad gulæ irritamenta excogitavit ingeniosa ars, quæque certe non per usum vitæ necessarium, sed per animi luxum, magna naturæ injuria, inventa sunt & introducta, & sine quibus tamen miseros se putarent divites. Considerabo tantum usitatas præparationes, atque eas, quas Diæteticus, de cibi & potus salubritate judicans, ignorare non debet. Utinam majus esset in culina studium præparandæ sanæ escæ quam deliciarum.

§. 43.

Plurima alimenta, & maxime cibus animalis, varia præparatione egent, ut dura emolliantur, fibrosa humida siccentur, alia corrigantur, alia conserventur, & alia denique palato evadant gratiora. Variis chymicis operationibus hæ constant præparationes, non omnes æque faciles, Præcipuæ earum sequentes sunt:

Infusio (das Brühen.) Hujus ope solida ea alimenta ex vegetabili præsertim regno & ex condimenti genere, quæ spirituosis vel volatilibus aliis & aromaticis particulis turgent, macerantur & emolliuntur, ut sic ad faciliorem digestionem disponantur, nec tamen gratum amittant saporem, quem dissipatione prin-

cipiorum volatilium vehementior ignis destruit. Infunduntur etiam varia liquida carnibus duris, ut subsequente coctione vel assatione compactior cohæsio eo facilius separetur. Menstrua sunt aqua fervida, vinum, acetum, jus carnium.

Elixatio (das Sieden), est, si esculenta vel cum aqua frigida igni apponuntur, donec hæc ebulliat, vel cum aqua calida aliquoties subfervefiunt. Sic succo suo nutriente turgidus manet cibus, qui sua natura jam mollis est, vel nimium aquæ continet. Hinc olera elixari tantum solent; & caro, quæ valide nutrire debet, eodem modo paranda est. Similis ratio est cum piscibus. Menstrua sunt aqua, cerevisia, vinum.

Coctura, (das Kochen) præstat in resolvendis & attenuandis duris, rigidis, & valde compactis alimentis, in expellendo aere cibis copiose incluso, in extrahenda substantia nutriente. Optime in vasis clausis succedit operatio, & dum aqua frigida esculentis superfusa successive summum caloris gradum nanciscitur. Hoc modo parantur gelatinæ carnium & juscula nutrientia. Sic mollescunt legumina, pisces duri, vetus & tenax caro. Sed ab aquæ bonitate etiam multum dependet.

§. 44.

Assatio, (das Braten) absque ullo menstruo perficitur solo igne, cui vel fortiori vel leniori carnes apponuntur aut propius aut remotius. Ignis penetrans poros aperit, & jus in carnibus contentum calefacit, quod in motum redactum partim dissipatur, partim fibras sicciores & teneriores reddit. Hac operatione carnes juniorum animalium & volucrium nimia humiditate privantur, sapidiores fiunt, & minus nutrientes. Cavendum est, ne nimis aduratur & exsiccetur

caro;

caro, quam tunc ventriculus ſuperare non valet. Butyro quidem vel aliis pinguibus molles ſub aſſatione ſervantur carnes; ſed pinguia hæc, & lardum quoque, niſi gradus ignis obſervetur, mox empyreumatica fiunt, & ſanguinem tunc exæſtuant. Idem empyreumatis metus eſt in carnibus & piſcibus cum butyro vel oleo in ſartagine *frixis*, (in der Pfanne gebraten) aut in craticula *toſtis*, (geröſtet). Leni toſtione corriguntur nuces aquoſæ & narcotico principio præditæ.

§. 45.

Hactenus eas conſideravi præparationes, quas ob facilius negotium ſimplices vocare fas eſſet. Jam me converto ad eas, quæ magna arte & multis circumſtantiis in officina piſtoria, cereviſiaria, & vinaria perficiuntur. *Piſtura*, (das Backen) eſt operatio, qua farina cum aqua mixta, fermenti ope ſubacta, attenuata & tumefacta, in furno calido ad maſſam ſiccam coquitur. Farinæ, quas ex cerealibus, leguminoſis, & nonnullis radicibus, per trituram vel molituram obtinemus, per ſe utplurimum crudæ, tenaces, nimis glutinoſæ ſunt, in ventriculo fere irreſolubiles, pituitam craſſam in primis & ſecundis viis generant, obſtructiones viſcerum facile producunt. Hinc inſalubris omnis eſca ex farina cruda. Ut itaque farinoſa in cibum ſalubrem cedere poſſint, particularum terrearum & mucilaginearum craſſarum reſolutionem & ſubactionem ars piſtoria efficit variis operationibus, quibus vel panis vel placenta conficitur. Cum autem ex juſto & bono panificio tantum in ſanitatem redundet emolumentum, quantum ex negligenti damnum, magni intereſt, omnia ſcire momenta, quibus coctura panis nititur.

§. 46.

Ingredientia panis ſunt farina, aqua, fermentum, ſal. Diverſa farinæ indoles ex ſpeciali cerealium deſcriptione patebit. Omnis autem farina modo ſubtilior modo groſſior mixtionem panis ingreditur, & inde magna etiam naſcitur panis differentia. Auctoritatem apud nos habet panis ſecalinus & triticeus. Secalini tres ſpecies numerat ELSHOLZIUS, ſcilicet *panem candidum*, (Herrenbrod) qui ex ſubtiliſſima farina paratur; *panem domeſticum*, (Hausbackenbrod) ex farina mediæ indolis; & tandem *furfuraceum*, (Kleyenbrod, Hundebrod) qui ex groſſiori farina & furfure conſtat, atque crudum & mali ſucci nutrimentum dat. Panis triticei quinque ſpecies recenſet idem Auctor. Inter has ratione ſalubritatis & copioſi alimenti eminet *panis ſiligineus*, (Herrenbrod) ex flore farinæ confectus, & facillimæ digeſtionis utique tener hic & niveus mollique ſiligine factus panis eſt. Secundum ordinem occupat *ſimilago*, (Semmel), quam crudi & lenti ſucci eſſe, & ventrem tarde ſubire, veteres quidem Medici aſſeruerunt, aſt hodierni tantis vituperiis non cumulant. Conficitur ex pura farina triticea. *Panis cibarius*, (Speiſebrod, Geſindebrod) ex farina & ſubtili furfure fit. *Panis furfuraceus* autem (Kleyenbrod) & *confuſaneus*, (Mangbrod) annonæ tempore & ſumma tantum urgente inopia comeduntur, quoniam ex groſſiori furfure & recrementitiis quaſi terreſtribus farinæ particulis conſtant. Varia adhuc monenda ſunt de puritate farinæ. Recens & ſicca ſit farina. Maſſa enim ex humida & corrupta farina fermentationem ægre ſubit, neque poſt illam turgeſcit; & licet piſtores maſſam ex ejusmodi farina conflatam ſtatim poſt ſubactionem furno imponant, & ſic, ut tumeſcat, efficiant, ſaporem tamen & odorem corruptionis non amittit. Farina vero, quæ vix fermentavit, panem exhibet crudis & rudibus irreſolubilibus

parti-

particulis remixtum, qui ventriculum cruditatibus molestat, nauseam, ructus, spasmos, colicos dolores, indigestionem, sanguinis crassitiem atque impuritatem, & viscerum infarctus gignit. Statuunt nonnulli, quod farina inter mollem lapidem molarem trita sabulo commisceatur, qui utique ventriculum aggravat. Sed maximi omnino momenti ea est farinae puritas, qua ab omnibus heterogeneis particulis erodentibus & narcoticis liberatur. Variis interdum vitiis corripitur frumentum, quae adeo nocivas qualitates indunt farinae, ut comestus panis ex ea confectus populares lethiferosque produxerit morbos. Multae etiam in arvis proveniunt plantae, quae cum segete resectae mixtionem farinae subeunt, atque illi non semper innocuas vires conciliant.

Diu certatum est, an ex rubiginoso aut ex cornuto secale oriatur convulsio illa cerealis, quae magnam certis annis exercet tyrannidem. Iam divisae sunt opiniones. *Rubiginem* (den Rost) & *ustilaginem* (den Brand) accusat CARTHEUSERUS (*). Rubigo, ait, liquor flavus & glutinosus est, saporis primum subdulcis, postea acris, qui frumenti spicis insidet, & grana earum singula, quibus largius adhaeret, adeo corrumpit, ut penitus nigrescant, & farina, folliculis inclusa, in materiam pulverulentam, cineri simillimam, convertatur. Scatet memoratus liquor glutinosus subtili penetrante & volatili quodam sale acido, quod tam causticum est, ut liquor, primoribus tantum labris degustatus, singularem nauseam & vomendi conatum, quin levia labiorum ulcuscula, suscitet. Simile principium causticum etiam grana rubiginosa recentiora possident; vetusta autem ac fortius exsiccata, propter dictam veneni volatilitatem multum de activitate sua amittunt, nec tantam amplius noxam, quam grana recentia,

(*) *in Fundament. Patholog. & Therap. Tom. I. p. 327.*

centia, animantium corporibus inferunt. Hactenus verbis supra laudati Auctoris usus sum. Notandum adhuc est, præsertim triticum, secale, avenam & hordeum, rubigine & uredine corrumpi. Sed aliam de causa convulsionis cerealis sententiam habent SCHREBERUS, DODARTUS, ZIMMERMANNUS, (*) eamque a granis seu clavis nigricantibus cornicularibus (Kornzapfen, Mutterkorn, Vogelsporn, Wolfszahn) generari affirmant. In ejusmodi cornua vel clavos præternaturaliter mutantur spicæ secalinæ in solo humido frigido, annis humidis pluviosis, vel etiam, quando pluviosum ver nimis calida subsequitur tempestas. Grana hæc cornicularia extus nigricante, intus albido colore prædita sunt, & exsiccata naturalibus spicis secalinis duriora sunt & tenaciora. Interim non semper nocivis qualitatibus imbuta esse hæc grana præternaturalia, ex variis Scriptoribus medicis exempla profert ZIMMERMANNUS. Venenum secalis cornuti eo magis timendum est, quia nec odorem nec saporem panis aliorumque præparatorum ex secalina farina alterat.

De zizaniæ speciebus sequentes vel venenatæ vel suspectæ tamen merito habentur; scilicet:

LOLIUM *temulentum* C. B. LOLIUM *spicis aristatis radice annua* LINN. (Windhaber, Schwindelhaber). Summe infestum capiti & nervis est, temulentiam producit, anxietates præcordiales, plenarium virium lapsum, faciei ruborem, oculi splendorem, cœcitatem, spasmos, frigus extremorum. (**) Præcipue inter avenam crescit.

NIGEL-

(*) *vide* ZIMMERMANN *von der Erfahrung in der Arzneygelahrtheit 2 Theil S. 241.*

(**) Multos casus funesti effectus lolii recensent *Satyræ Medicorum Silesiacorum, Act. Acad. Nat. Curios. & Commerc. literar. Norimbergense.*

NIGELLA ſ. NIGELLASTRUM. LYCHNIS *ſegetum maior* C. B. LYCHNIS *arvenſis* TAB. (Raden, Kornnægelein, ſchwarzer Ackerkümmel). Creſcit inter ſecale & triticum. Ejus ſemina cum frumento excuſſa & in molendino contrita farinam largiuntur cœruleam, ceteroquin innocuam, ſaporis amariuſculi ſubacris. (*)

FESTUCA *graminea glumis hirſutis* C. B. BROMUS *panicula patente, ſpiculis ovatis.* LINN. (Treſpe, Lulch) creſcit inter hordeum. FESTUCA *avenacea ſterilis elatior* C. B. BROMUS *panicula nutante ſpiculis ovato oblongis* LINN. creſcit cum avena, hinc *Haberlulch* dicta. Ceteræ Bromi ſpecies non nocent, nec & hæ damnum inferunt, ſi minori quantitate frumento ſint admixtæ; ſi autem ſemina largiori copia farinæ commiſceantur, narcoticam vim exſerunt, & nigricantem reddunt panem, cuius maſſa poſt ſubactionem difficulter turgeſcere, & multo egere fermento dicitur. (**)

BURSA PASTORIS (Taſchenkraut, Klaffer, Klapper). Ex ejus ſeminibus farinæ admixtis fit panis atrocœruleus, non rite coctus, aqua hinc inde adhuc madidus. Dulcis ſaporis ſed difficilis digeſtionis ejusmodi panis eſt. (***)

MELAMPYRUM (Wachtelweizen, Kuhweizen), nigrum reddit panem; ſed nihil nocet. (****)

RAPHANISTRUM, (gelblicht blühender Hederich). Ejus ſemina acria cum farina hordeacea in panem cocta in quibusdam Sueciæ regionibus morbum

(*) EHRHART *œconomiſche Pflanzenhiſtorie 8 Band S. 105.*

(**) LANGE *vom blauſchwarzen Brodte, in den Halliſchen Anzeigen v. J. 1750. N. 1.*

(***) vide *Halliſche Anzeigen l. c.*

(****) *Halliſche Anzeigen l. c.*

bum funeſtum, cereali convulſioni ſimillimum, produxerunt. (*)

§. 47.

Ingrediens panis ſecundum eſt aqua. Hæc eligatur pura, dulcis, a crudis mineralibus principiis libera. Terreſtres enim & duræ aquæ particulas farinæ emollire & ſolvere non poſſunt; hinc cum iis fit panis durus, crudus. Ad panis vero cocturam optime ſerviunt molles aquæ. Sed obſervetur etiam juſta proportio. Qui mediocri aquæ quantitate ſubactus eſt panis, tardius quidem ſed validius præſtat nutrimentum. Citius digeritur, levius nutrit, panis poroſus ex maſſa, quæ multa aqua nimis ſubacta fuit. Maſſa ex farina cum aqua mixta, per certum tempus ſibi relicta, motu particularum variarum inteſtino agitatur tandem, & *fermentum* illud acidum (Sauerteig) ſiſtit, quod tertium ingrediens panis eſt. Hoc recenti maſſæ additum particularum farinæ reſolutionem & ſeparationem citius promovet. Adeo neceſſaria & ſanitati proficua autem hæc eſt reſolutio, ut panis non fermentatus ventriculum moleſtet, crudos ſuccos generet, & omnia mala §. 46. producat. Non omnis quidem farina ejusmodi naturæ eſt, ut fermento ſatis recludi ſinat; quæ vero fermentationem facile ſubit, optima eſt ad conficiendum panem. Hinc tanta eſt ſecalinæ & triticeæ farinæ prærogativa præ hordeacea & avenacea. Panis rite fermentati criterium eſt acidulus ſapor. Sed qui nimis fermentavit mox in corruptionem abit. Ad poroſitatem maſſæ & reſolutionem farinæ multum juvat aer glutini farinoſo incluſus ſub fermentatione expanſus. Datur etiam dulce fermentum, quo ad placentas & candidos panes uti ſolemus, & quod ſacharum, mel, vitellum ovi, fœces cereviſiæ & vini porrigunt.

(*) Confer Linnæi Diſſert. cui titulus eſt: *Raphania*; Reſp. H. G. Rothmann 1736.

rigunt. Attamen tantam in attenuatione terreſtris & tenacis farinæ ſubſtantiæ efficaciam non habere videtur ac acidum fermentum. Hinc omnis generis placentæ, quæ inſuper utplurimum ex triticea conficiuntur farina, cujus colla forti reſolutione eget, pituitoſas & craſſas cruditates in ventriculo deponunt. Tandem ut ſtimulo quodam ad faciliorem concoctionem incitetur ventriculus, ſal ſemper, fœniculum, cuminum, & crocus nonnunquam, admiſcetur pani. Placentarum mixtionem alia & varia condimenta ingrediuntur.

§. 48.

Ipſa panis & placentarum *præparatio* conſiſtit in proportionata mixtione ingredientium §. anteced., in *ſubactione* maſſæ (Kneten) & in *piſtura* ſeu *coctura* (Backen). Manubus ordinarie fit ſubactio, ejusque ope fermenti actio, crudorum attenuatio, & intimior partium miſcela melius ſuccedit. Coquus maſſam placentæ tenuem virgulis agitat, ut ſpumeſcat, & multa oriantur interſtitia aere repleta. Maſſa tandem bene ſubacta furno imponitur, ut ſiccam & ſolidam ignis calore nanciſcatur conſiſtentiam. Sed circa ignis gradum quædam monet Bruyerinus (*). Qui iuſto minus coquuntur panes, ponderoſiores ſunt ob humoris copiam intus manentem, & tales ventriculo graves ſunt, flatus & lentam pituitam pariunt; ſic piſtorum avaritia fit, ut, dum pondus quærunt, vires hominum perdant. Ejusdem commatis eſt *panis toſtus*, qui nempe craticula torretur; iſte enim extus immodice toſtus, intus autem crudus exiſtit. Neque tamen conducit, panem, licet in furno coquatur, vehementi igne nimis durum reddere. Nam immodico ignis calore non ſupervacuus tantum, uti recte obſervat Bruyerinus, humor e pane abſumitur, verum etiam

lentus

(*) *De re cibaria p. 319.*

lentus ille atque dulcis ſuccus, qui veluti anima farinæ eſt, exhalat & deuritur. Hi panes difficulter concoquuntur, tenuiter alunt, tarde transmittuntur, alvumque magis adſtringunt. Hinc omnis *panis biscoctus*, qualis eſt *panis nauticus*, *commeatus*, & *weſtphalorum Bon pour nickel*, duro cibo adnumerandus eſt. Optimus habetur *panis clibanites* & *furnaceus*. Peſſimæ notæ eſt *ſubcinericeus*. Laudatur *panis lotus*, (gegöſſeltes Brod) ſed nutrimenti copia caret.

§. 49.

Præcipua placentarum genera ſequentia ſunt:

PLACENTÆ ſtricte dictæ, (Kuchen) quarum infinitæ dantur varietates.

TORTÆ (Torten).

PANIS *ſaccharatus*, (Zucker-Gebackenes) cujus innumeræ varietates ſunt.

PANIS *martius*, (Marzepan).

PANIS *dulciarius* ſeu *piperatus*, (Pfefferkuchen, Honigkuchen). Ex farina, melle, pipere, & aliis condimentis paratur. Celebrantur *Thornenſes* & *Norimbergenſes*. Vilioris notæ ſunt panis dulciarius communis, *rotulæ dulciariæ*, (Pfefferplæzchen) & *rhombuli dulciarii*, (Pfeffernüſſe.)

ARTOCREAS ſ. CLIBANITES, (Paſtete), ubi panificio includuntur carnes & piſces varie coctæ & paratæ.

§. 50.

Farinam ceralium, leguminorum, & quarundam interdum radicum, mixtionem panis ingredi, dixi §. 45. Sed hoc loco ſingularia ea ingredientia omittere non poſſum; quæ ad panem eligere in frumenti inopia & annonæ tempore coacti fuerunt homines. Non ſpernunt Sueci ſubtilem pulverem corticis pini, quem farinæ frumentaceæ, ſi ejus deficit ſufficiens copia,

copia, admiſcent, & in pane edunt. (*) Immo tam miſeram certis Germaniæ regionibus fuiſſe hominum conditionem legimus, ut ad ipſum minerale regnum confugerint, & ſubtiliſſimam terram margaceam vel calcaream (Meelerde) pro tertia & dimidia parte commiſcuerint farinæ frumentaceæ ad panem conficiendum. (**) Sed facile quisque judicare poteſt, quam crudum & durum alimentum ejusmodi panis margaceus ſit, & quantam comedentium ventriculo moleſtiam creare debeat.

§. 51.

Cibus recens facile inclinat ad corruptionem & putredinem, vermibus obſidetur, ſitu obducitur. Hinc quæ ad *ciborum conſervationem* tendunt præparationes, variæ ſunt, & ita conſtitutæ, ut humidum e cibo expellatur, fibræ duriores reddantur, vel tota cibi ſubſtantia condimento, quod putredini potenter reſiſtit, penetretur. Hæc condimenta præſertim ſunt ſal, acetum, ſacharum. Igne ſiccantur fructus & legumina, quæ ad hyemem ſervantur. Aeſtate caro durat in aceto, cereviſia, oxygala poſita. Hyeme paratur *caro gelata*, (Sülze, gepreſtes Fleiſch) quæ ſtomacho aliena & pauci nutrimenti eſt. Sale condiuntur quædam vegetabilia, & maxime carnes. Sed neque *ſalita* neque *infumata caro* (Pöckelfleiſch und geräuchertes Fleiſch) inter cibum ſalubrem collocanda, & multo minus recenti carni æquiparanda eſt. Quæ aceto maceratur, omnino laude digna eſt.

Sacha-

(*) vide *Abhandlungen der Königl. Schwediſchen Academie &c. 4 Band S. 315.*

(**) Confer *Breslauer Natur- und Kunſtgeſchichte XI. Verſuch S. 197, XIII. Verſ. S. 317.* Brückmanni *Epiſtol. itinerar. 70. Cent. 1.* Blancardi *Collectan. phyſic. med. Cent. 2. p. 230.*

Sacharo varie condiuntur fructus & semina, & præparata hæc sub *confectionum*, *bellariorum*, *tragematum* nomine secundis mensis apponuntur. Præcipua eorum sunt:

FRUCTUS *conditi liquidi* (Frische oder weich eingemachte Confituren.)

FRUCTUS *conditi sicci* (Trocken eingemachte Confituren.)

CONSERVÆ.

CONFECTIONES *sacharatæ* (Mit Zucker überzogene Sachen.)

CONFECTIONES *candisatæ* (Candisirte Sachen.)

PASTÆ & GELATINÆ (Pasten und Geleen.)

Dantur etiam confectiones mellitæ. Sed saccharata hæc omnia, quæ pro præparationis discrimine plus minus nutriunt, medicinæ instar ad refectionem & corroborationem assumi debent. Si autem largius comedantur, pituitam tenacem generant in ventriculo, nervos nimis stimulant, & aromatibus, quæ iis utplurimum admixta sunt, sanguinem exæstuant.

§. 52.

Progredior ad potionum præparationes. Omnia potulenta, exceptis aqua & vegetabilium succis naturalibus, arte facta sunt, & vel *infusione* vel *coctione*, aut *destillatione*, aut *fermentatione* parantur. Summe necessarium utique hic est, ea in medium proferre, quæ Medicum noscere oportet circa præparationem *cerevisiæ*, quæ decoctum est ex cerealibus fermentatum, & *vini*, quod est liquidum fermentatum ex fructuum & præsertim uvarum succis.

§. 53.

§. 53.

Ingredientia cerevisiæ sunt *Maltum*, *lupulus*, *aqua*. Maltum est frumentum corruptum, quod postea vel aere vel igne siccatur. Hinc *Luftmalz* & *Darrmalz*. Prius dulce est; amarum & empyreumaticum posterius. Corrumpitur frumentum, si aqua madefactum cumulatur, & sibi ad aliquod tempus relinquitur. Hac corruptione teneriores fiunt terrestres & farinosæ frumenti partes, & ad fermentationem aptiores. A malti igitur debita præparatione pendet fermentatio cerevisiæ, & ex malto, quod non satis germinavit, cerevisia fit facile acescens & vappescens. Diversæ frumenti species ad cerevisiæ coctionem adhibentur. Nostris regionibus triticum & hordeum, vel utrumque invicem mixtum, impendimus. Addunt alii quandam secalis portionem. Angli sumunt avenam, & incolæ Americæ septentrionalis cerevisiam ex frumento indico coquunt. (*) Lupulus est verum aroma & præservans cerevisiæ, nam sine illo mox in acidam corruptionem omnia transeunt decocta cerealia. Maiori copia admisceri solet cerevisiæ hordeaceæ, ut amaritie sua ejus dulcedinem nauseosam temperet, balsamico suo principio ventriculum roboret, & cerevisiam ab acescentia, cui facile obnoxia est, tueatur. Fortiores & acriores etiam lupuli floribus redduntur cerevisiæ. Qui lupuli vaporosum principium timent, salviam aut absynthium aut strobilos pini & abietis illi substituunt. Aqua fontana & pluvialis ad cerevisiæ coctionem aptissima est; turbida, impura, terrestris in usum cerevisiarium trahi non debet.

§. 54.

(*) vide *Abhandlungen der Schwed. Acad.* 14 *Band S.* 39. 40.

§. 54.

Maltum, poſtquam groſſiuſcule in molendino contritum fuit, cum aqua fervida ſub perpetua agitatione mixtum, forti tandem igne coquitur. Decoctum colatur, certa lupuli florum quantitas ei admiſcetur, & igni denuo committitur. Tum filtratione lenta ab impuritatibus ſeparatur, & frigidis locis fermentationi exponitur, qua mucidæ ſpiſſæ crudæ particulæ partim ſubtiliſantur, partim ſub fœcum forma deponuntur, & oleoſæ ſalinæ cum aqua intimius mixtæ in ſpiritum exaltantur, ab illo, quem vinum continet, non niſi puritatis gradu diverſum. Hoc modo fit cereviſia fortis. Ex reſiduo primæ hujus decoctionis coquitur *cereviſia ſecundaria*, & quod ultimum in fundo remanet, braxandæ cereviſiæ, quam *Coſent* vulgo vocant, impenditur. Varias has operationes Zythepſæ dexteritas dirigit, & propria iis utenſilia ſunt deſtinata.

§. 55.

Magnum inter cereviſias deprehenditur diſcrimen pro diverſa climatis, anni temporum, tempeſtatis & ingredientium ratione, pro diverſo præparationis modo, pro ſingulari urbium, vicorum, & officinæ cereviſiariæ ſituatione. Optimæ ſunt ſub temperata zona cereviſiæ; in calidis autem regionibus mox aceſcunt accelerata fermentatione; in frigidis fœculentæ manent & turbidæ, quoniam fermentatio arcetur frigore. Hinc neque hyberno neque æſtivo anni tempore bene ſuccedit cereviſiæ coctura. Vernales præ aliis celebrantur. Color varius a variis ingredientibus & gradu coctionis naſcitur. Eo ſaturatior fit color, quo fortius maltum toſtum, quo lupulus maturior, quo diutius cereviſia cocta eſt. Decoctum ex malto triticeo aereo

cum

cum pauco lupulo cerevisiam albam seu luteam sistit; ex triticeo malto tosto fit cerevisia e luteo colore brunnescens; hordeacea autem & valde lupulata cerevisia est atra vel saturate brunna. Multum etiam est in bonitate frumenti. Apud nos in pretio est triticum Magdeburgense & Halberstadiense, & illi *Gosa*, *Duckstein*, *Breyhana* suam debent excellentiam. De lupulo laudatur Brunsvicensis, Isenacensis, Lusaticus, Bohemicus, Numburgicus. Certissimum quidem est, innumeros cerevisiarum varietates oriri a diversa ingredientium proportione, a peculiari modo, maltum faciendi, decoctum parandi & fermentationem dirigendi; sed hoc tamen notatu dignum est, quod nonnullæ cerevisiæ non nisi in ipso natali loco cum consueta bonitate coqui possint, licet idem Zythopepta cum iisdem ingredientibus, utensilibus, & cautelis totum opus tractaverit. Exemplo sunt *Gosa*, *Duckstein*, *Mumia* Brunsvicensis, *Cerevisia Crosnensis*, *Carthusiana & Servestana.*

§. 56.

Ad impediendam cerevisiæ corruptionem calidis æstivis diebus, varia commendantur remedia. Præter lupulum aliis adhuc herbis balsamicis impraegnatur cerevisia, cuius tamen sapor ingratus ordinarie fit. Nonnulli pice intus oblinunt cados; sed resinam crassam facile extrahit cerevisia. Optime agunt, qui cados & ampullas sabulo tegunt. Cerevisia eo citius inebriat & exhilarat, quo fortiori spiritu turget. Ut autem talem præbere possint, quam plebs appetit, caupones, vel lupulum leviter tantum coquunt, ut principio suo vaporoso instructus adhuc maneat, vel variis plantis narcoticis, acri & volatili principio præditis, cerevisiam infundunt. His autem caput & & nervi afficiuntur, temulentia, sensuum stupefactio, mentis alienatio, corporis summa debilitas gignitur.

Ex novicis ejusmodi plantis præcipue *coccos orientales*, (Stöckelkörner) *myrthum brabanticam*, (Post) *Lolium* (*) & *hyoſcyami* speciem (**) in usu esse, compertum habemus.

§. 57.

Mustum seu succus ex uvis maturis expressus fermentatione in vinum mutatur. Sed circumspecte dirigenda est hæc fermentatio, ne eius subitaneus fiat ex vinosa in acetosam & putridam transitus. Plenaria fermentatione corrumpuntur musta dulcia spissiuscula, ex quibus vinum malvaticum, secco, hispanicum, & interdum hungaricum paratur, & quæ ideo imperfectam tantum subeunt fermentationem, cuius ulteriorem vim admixta sapa vini, quæ est mustum ad extracti consistentiam inspissatum, frangit. Sed non durant hæc vina, & post aliquot annorum decursum vappescunt, quoniam crudis heterogeneis particulis multis repleta sunt. Eadem est cum vinis sabaudicis & italicis plurimis ratio, quæ etiam ex musto paulisper tantum fermentato fiunt. Acidulo-dulcia, acida, & austera vina plenaria musti fermentatione producuntur. Hac operatione partim subtilisantur crassæ particulæ mucilagineæ, oleosæ, terrestres & acidæ, & in spiritum vini gratum, phlegmate multo atque tenerioribus particulis salino oleoso mucilagineo inflammabilibus remixtum, permutantur, partim terrestres resinosæ & crudæ particulæ salino mucidæ separantur, & sub fœcum & tartari forma deponuntur. Ad bonam fermentationem vinosam requiritur aeris & quidem

(*) evolv. *Abhandl. der Königl. Schwed. Acad. 3 Band S. 216.* Idem lolium est, de quo §. 46 egi.

(**) Est *hyoſcyamus foliis ovatis integerrimis calycibus inflatis subglobosis* Linn. vid. Gmelin *Reise durch Sibirien 3 Theil S. 84.*

dem frigidiuſculi acceſſus, & lenta atque ſucceſſiva operatio.

§. 58.

Poſt legitimam fermentationem omne verſatur momentum in conſervatione vini. Quo diutius enim ab acida & putrido-vappeſcente corruptione præcaveri vinum poteſt, eo evadit generoſius, gratius, ſalubrius. Hinc vetus vinum adeo celebratur. Conſervantur autem vina in cellis ſiccis, frigidiuſculis, & in doliis puris, capacibus. Neceſſe porro eſt, ut vinum certis temporibus in aliud ſemper transfundatur dolium, quod plenum ſervandum, bene obturandum, & fumo ſulphuris accenſi imprægnandum eſt. Omne vinum doliis diu aſſervatum ſucceſſu temporis ſemper aliquid de eſſentiali ſuo inflammibili principio amittit, quod omnino reſtitui debet ad impediendam vappeſcentiam vini alias inevitabilem. Sulphur leniter liquatum & refrigeratum accenditur, & fumus eius denſiſſimus in dolia per foramen immittitur, quod firmiter obturatur. Hoc opere dolia vero imbuuntur ſpiritu ſulphuris, quibus poſtmodum ſtatim infunditur vinum. Hæc ſulphuris applicatio reiteratur in doliis vino debili repletis, aut iterum repetitur, ubi ejus portio notabilis conſumta fuerit, quo ſic ſulphuris ſpiritus, fumi graviſſimi forma, in vini ſuperficiem ſe largius inſinuet, illudque conſervet. Moderata talis communicatio ſpiritus ſulphuris vinum corrigit, particulis terreis ad fundum dejectis, impetuoſam fermentationem arcet, & vini ſaporem exaltat, eumque nec ingratum nec ſanitati adverſum reddit. Ubi autem hæc applicatio ſulphuris nimis fuerit exercita, vinum valde exæſtuans, adſtringens, capiti & pectori inimicum fit. Loco ſulphuris accendunt alii nuces moſchatas, earumque fumo imprægnan-

gnant vinum, præſertim rubrum, & ſic ſanitati melius conſulere credunt.

§. 59.

Vinis varia adduntur, quæ ea partim corrigunt, partim alterant. Qui vino vilioris notæ varia admiſcent prorſus innoxia imo ſalubria ad eorum conſervationem & correctionem, non poſſunt ſtricte accuſari mangoniſatione; interim, niſi ſanitatem, crumenam tamen ſæpe offendunt. Sed quæ noxiis rebus vina adulterantur, ut dulci ſapore & jucundiori colore decipiantur venditores, mangoniſata proprie vocanda ſunt. Artificia, quibus vina corriguntur & alterantur, innoxia ſunt.

1) *Si vilioris notæ vino generoſius aliud admiſcetur.* Sic in Hungaria ſuccum vinoſum oleoſum, ex plus quam perfecte maturatis iamque pro parte per calorem corrugatis uvis expreſſum atque fermentatum, *Ausbruch* dictum, ad exaltandum vinum vilioris notæ ſolent impendere. Vinum hungaricum inferius auſtriacumque per hiſpanici vini additamentum, a colore ſuo antea ope ichthyocollæ in aqua diſſolutæ, cum lacte, in quo albumen ovi ſubtiliter fuit conquaſſatum, commixtæ, intra dies quoſdam privati, exaltatur. (*) Vino ſpirituoſæ, quibus deſtitutum fuit, partes etiam redduntur & reſtituuntur per ſpiritum vini ex hungarici vini fœcibus deſtillatione paratum. Denique communis & laudabilis quoque mos eſt, quod leviora vina doliis, generoſiora vina antea continentibus, excipiantur.

2) *Si aquoſum vinum concentratur congelationis ope.*

3) *Si*

(*) vid. QUELMALZ *de vinis mangoniſatis p. 7.*

3) *Si leuiora atque viliora vina cum dulcibus vel acidulis vegetabilibus denuo fermentationi exponuntur.* Fieri id ſæpe ſolet cum iniectis uvis paſſis majoribus, inprimis italicis, contuſis, cum ſacharo, baccis aliis acidulis, muſto inſpiſſato, vino dulci. Dum ſic terreſtres, ſalinæ, ceteræque impuritates ad fundum præcipitantur, meliora ſemper ac gratiora reſultant vina.

4) *Si in vinis debilioribus macerantur acida atque aromatica quædam, ut vel vini ſapor evadat gratior, vel vinum fiat medicatum.* Sic a floribus *ſambuci* gratum aromaticum ſaporem nanciſcitur vinum; ſed temulentiam & cephalalgiam producit nimia ſambuci quantitas vino macerata. A *perſicaria acida Jungermanni* pergratus ſapor vini acidulus oritur, illi, quem rubi idæi fructus habent, non abſimilem. (*) Wirtembergenſes vina necarenſia per *Sclaream* ſ. *Horminum* tam grata reddunt, ut ſaporem obtineant muſcatellini vini; (**) ſed nimia hujus plantæ quantitas capiti etiam infeſta eſt. Gratiſſimum utique eſt *vinum ceraſinum.* Medicata vina maxime uſitata ſunt *hiſpanicum amarum* (Spaniſcher bitter Wein) *helenites*, & *abſinthites.*

5) *Si vina vel per ſe nimis acida, qualia ſunt ex immaturis aut a calore ſolis non rite dulcificatis uvis, vel in acetoſam fermentationem tranſgreſſa, corriguntur per ſalia alcalia vel terras abſorbentes.* Quem in finem ova filis annexa per dolii orificium in vinum ad medium uſque vaſis immittuntur, quæ ſucceſſive ibidem per hebdomades ali-

(*) QUELM. *ibid.*
(**) Confer. EHRHART *6 Band S. 126.*

aliquot relicta, postmodum extracta, tartarea crusta obducta, acidi tantum, quantum terrea testa capiendo fuit, absorpserunt. Nec alium sortiuntur effectum, quicunque oleo tartari per deliqium, vel ejus loco nitro fixato, similiter per deliquium facto, seu sic dicto Alcahest Glauberi, pro eodem scopo, acidum nempe vini virtute alcalica destruendi, utuntur. Ejusmodi vinum innoxium est, & in modum liquoris terræ foliatæ tartari vinosi operatur. (*)

6) *Si variis rebus innoxiis color vini exaltatur & mutatur.* Rubram vino tincturam conciliant *baccæ ligustri, grana chermes, radix anchusæ, radix been rubra, lignum santali rubrum, sanguis draconis, cerasa nigra, Tinctura Tornisolis.* Vel uno aut altero dictarum rerum, vel iisdem omnibus varia proportione mixtis, utuntur lucri cupidi vinarii.

7) *Si vinum recens clarificatur, & præcipitatio particularum fœculentarum facilitatur; immissis viscosis variis, salibus alcalicis, spiritibus acidis, terris, & adstringentibus.* Sumuntur itaque pro variis circumstantiis Ichthyocolla, albumen ovi, lac, farina, amylum, sal tartari, calx, gypsum, creta, alumen ustum, nitrum, oleum vitrioli &c. Sed circumspectus exigitur harum rerum usus. (**)

§. 60.

Jam eæ considerandæ veniunt mangonisationes, quæ summum corpori humano damnum inferunt, ubi vera venena vel remedia tamen maxima vi in nos-

(*) QUELMALZ *p. 12.*

(**) Operatio clarificationis vini, quam germanice *das Schönen* vocant, egregie illustratur, & cautelæ observandæ fusius exponuntur *in 2. Band der vollstændigen Abhandl. des gesammten Weinbaues S. 971 bis 977.*

noſtrum corpus agentia in vini mixtionem introduxerunt œnopolæ turpiſſima lucri cupidine capti.

1) *Saturnina in uſum trahi ſcimus.* Ut acida & auſtera vina rhenana & moſellana ad palatum hominum accommodent, ſaporem dulcem & gratiorem colorem iis conciliant, dum ſacharum ſaturni, vel minium, vel lithargyrium, ſat magnæ vini quantitati admiſcent. Notiſſimum tamen eſt, omnia præparata ſaturnina graviſſimos affectus in humano corpore producere, univerſalem paralyſin, colicam convulſivam lancinantem pernicioſam, anxietates præcordiorum, cardialgiam, acutos inteſtinorum & ventriculi dolores, conſtrictiones pectoris, aſthmaticos inſultus, artuum tremorem, tabem, &c. Ergo eadem quoque mala omnia ex vino ſaturninis mangoniſato oriuntur. Attamen cum acidis tantum vinis ejuſmodi nociva miſcela ſuccedit; dulcia enim a lithargyrio ſtatim corrumpuntur. Interim adeo frequens acidorum vinorum dulcificatio cum ſaturninis haud eſt, ac vulgo quidem creditur. Ridiculum itaque foret, vel ex vano mangoniſationis metu ab omni vino abſtinere, vel illud, antequam hauriamus, ſemper examini ſubjicere. Nam cura ſuperiorum atque magiſtratuum urbium & regionum vinetis conſitarum hodie impedit, quo minus mangoniis vina poſſint alterari; & grauibus certe pœnis rei afficiuntur. Suſpectum tamen tunc vinum eſt, ſi inſolito colore exaltato ſplendet, ſi nimia dulcedine præditum eſt, & nihilominus vili venditur pretio, atque ſi ejus aſſumtionem dolores & morbi ſequuntur. De adulteratione ſuſpecti talis vini certior fio per reagentia chymica, ex quibus infallibiliter particulas ſaturninas in vino diſperſas detegit liquor ſic dictus probatorius Gaubii, qui ex auripigmento & viva calce per digeſtionem

cum

cum aqua pluviali paratur, & cuius guttæ aliquot, si vino saturninis impraegnato instillantur, colorem saturate rubrum & nigricantem inducunt. Huius liquoris iam mentionem fecit JUNCKERUS. (*) Incerta sunt cum spiritu salis, oleo vitrioli, & salibus alcalinis pericula.

2) *Vinum rhenanum arsenico, & vina dulcia mercurio sublimato, interdum mangonisari dicuntur.* Detegitur vero arsenicum solutione saturni in aqua forti, & mercurius sublimatus solutione alcali salis vel fixi vel volatilis. (**)

3) Hæc etiam est nociva mangonisatio vini, *si vino adusto vel aromatibus fortioribus calidis acuetur vinum*, quod per hanc miscelam inebrians, exaestuans, nimis acre, insaluberrimum redditur.

§. 61.

Diæteticus, ut recte omnia dijudicet, ad *vasa* etiam debet respicere, in quibus alimenta vel praeparantur vel asservantur. Mors enim interdum in ollis est occulta. Quæ culinariis usibus inserviunt vasa, sunt lignea, cuprea, ferrea, orichalcea, stannea, fictilia, murrhina. De *ligneis* nihil habeo, quod dicam. De ceteris autem, præsertim metallicis, multa sunt monen-

(*) *In Conspectu Chemiæ p. 1083.* Plura de mangonisatione saturnina leguntur *in* D. GAUBII *Anweisung eines Mittels, das schædliche Gemenge von Bleystoffen unter den Weinen mit genugsamer Gewisheit zu entdecken, im 1 Th. 1 St. der Abhandl. der Hollænd. Gesellsch. der Wissenschaften zu Harlem S. 78-86;* item *in* BÜCHNERI *Abhandl. von den schædl. und sehr gefæhrl. Würkungen des mit Silberglette vermischten Weines*, exstat *in Hallischen Anzeigen vom Jahre 1751. no. 19.*

(**) vide NEUMANN *von vier Subjectis diæteticis S. 432*, it. *le Conservateur de la santé par* LE BEGUE DE PRESLE *p. 112.*

monenda. Varie noſtris temporibus a magni nominis viris diſputatum eſt, an e cupreis vaſis alimenta viride æris extrahant nec ne. Certiſſimis autem nunc experimentis ſtabilitum eſt, *vaſa cuprea* a nonnullis inditis rebus *acidis*, *ſalinis*, *acribus* & *oleoſis* ſenſim ſenſimque ſubtiliter arrodi, eoque eſculenta ipſa haud parum tum colore, tum ſapore & indole, alterari, & ſubtili viridi æris miſceri, quod, ut cauſticum ſal, ſolidas corporis humani partes erodit, vellicat, conſtringit; hinc vomitus, tremores, puſtulas, nauſeam, dolores ſpaſmodicos, diarrhœas producit. Hæc mala orta fuiſſe poſt eſum carnium, tum recentium tum infumatarum & ſalitarum, piſcium, olerum, leguminum, fructuum, oleoſorum, multis obſervationibus plures confirmarunt Medici. Imo ſolam aquam calidam ramenta ſubtiliſſima cupri ſolvere, probari poteſt cuticula illa jucundi & variegati coloris, quæ in ſuperficie aquæ vel infuſi foliorum theæ in ahenis cupreis aut orichalceis cocti & per nyctemeri ſpatium aſſervati apparet. Vana eſt opinio, quod ſtannum, quo cuprea vaſa intus tenuiſſime oblinuntur, impediat, quo minus arrodi cuprum poſſit; lamina enim hæc ſtanni facile & cito deſtruitur partim abluitione & frictione cum arena, partim per tot acida, quæ cibis coquendis adduntur. Qui vero omni ſalſedine, aciditate & acrimonia, expertes ſunt cibi, mucilaginei, gelatinoſi, aquei, nullam in hæc vaſa actionem habent, atque igitur abſque ulla noxa in iis præpari & coqui poſſunt, modo calidi non diu in hiſce vaſis aſſerventur nec frigeſcant, ſed ſatis cito & dum adhuc calent effundantur. Hæ etiam obſerventur cautelæ, ut vaſorum inductio frequens cum ſtanno puro non negligatur, nec vaſa aeri humido pluvioſo exponantur; humidum enim aeris, præcipue in loco umbroſo eodemque concluſo, temporis quadam intercedente mora, in laminis æneis antea ſplendidis, efflore-

ſcens

ſcens viride æris manifeſto ſiſtit. (*) Quæ de cupreorum vaſorum noxa dicta ſunt, æque valent de utenſilibus ex orichalco confectis; hoc enim conſtat ex cupro & calaminari lapide.

§. 62.

Rigidiorem adhuc meretur cenſuram *cuprum per arſenici albi quartam partem*, eidem liquato additam, *ex rubro colore priſtino in albicantem converſum*. Etſi enim arſenicum, diu ſatis frigida aqua detentum, nihil dimittat aut in pondere diminuatur, nec, niſi protracta forti coctione, a fervidiſſima aqua demum ſolvatur, hocque pacto, quoad regulinam ſuam partem, cupro intime ſatis commixtam, metum hunc inanem reddere videatur; tamen non abſimili ratione ac regulus antimonii, ſive per ſe & ſibi relictus, ſive ſtanno commixtus, in aqua fervida diutiſſime detentus, deleterii quid eidem communicare poteſt. Et ſapor mineralis, qui ex cochlearibus inde confectis, ubi juſcula iis hauriuntur, ſtatim exſurgit linguæque inprimitur, rei teſtimonium edit evidentiſſimum. (**)

§. 63.

Vaſorum *ex laminis ferreis* elaboratorum, intus etiam ſtanno obductorum, uſus nuper in Gallia & Suecia introductus eſt. Ferrea cupreis omnino præferuntur vaſa, quoniam, quas acidum aut calida aqua arroſione & extractione in ſe recipit, particulæ martiales cibo commixtæ nec ejus ſaporem nec colorem alte-

(*) Fuſe de vaſorum cupreorum noxa actum eſt in BRISSEAU *Diſſ. ſur le cuivre;* SCHULZE *Diſſ. mors in olla* QUELMALZ *Propempticon. Vaſa ænea coquinæ famulantia; Hamburg. Magazin 12 Band S. 439; allgemeines Magazin 5 Theil S. 263.*

(**) QUELLMALZ *l. c.*

alterant, neque ullum inferunt damnum, ſed e contrario ſaluberrimos ſæpe effectus leni adſtrictione in corpus humanum exſerunt. Abraſo autem ſtanno, vitriolicum ingratum ſaporem obtinent cibi in his vaſis cocti; præterea niſi craſſiſſima fuerint & ex ferro per ignem fuſo adornata, eandem cum æneis conſtantiam in igne & durabilitatem non exhibent. (*)

§. 64.

Magna etiam circumſpectione vaſis *ex ſtanno* factis uti debemus. Nam non arſenici ſolum & plumbi partem continet ſtannum, præſertim commune, ſed haud raro remixtum quoque eſſe aliis metallis, cupro præcipue, antimonio & zinco, certum eſt. Hæc omnia vero metalla ab acidis, acribus, ſalinis & oleoſis varie deſtrui, & huius indolis cibos ſubtiliſſimis ſuis ramentis miſceri, vel experimenta cum ovis, butyro liquato, & Salis communis ſolutione, quæ ſingula alimenta in ſtanneis vaſis calefacta & per unam noctem aſſervata maculas in iis efformant, vel morbi, qui aſſumtionem ciborum in his vaſis aſſervatorum ſequi ſolent, manifeſte docent. Ergo neque acida, ut olera, acetaria, vinum, cereviſia, neque ova, neque oleoſa, ſalina, acria, aromata, in ſtanneis vaſis debent calide præparari vel aſſervari. Et improbatur uſus ſalinorum ſtanneorum. (**)

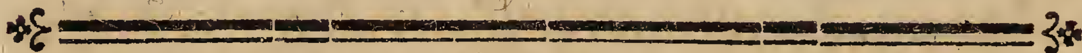
§. 65.

Jam vidimus, quod vaſa ex metallis confecta varie ab acidis & acribus ſolvantur, corrodantur, deſtruan-

(*) Quelm. *ibid.* & *Hamb. Magazin l. c.*

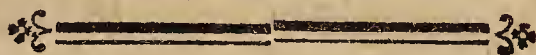
(**) Legi meretur Büchneri *Diſſert. de circumſpecto uſu ſtanneorum, ad potuum ciborumque, ſpeciatim ex ovis conficiendorum, præparationem neceſſario*, quam translatam invenimus *in allgemeinen Magazin 6 Theil S. 151.* Confer. etiam Schulze *Diſſ. cit.*

ſtruantur. Non itaque negandum quidem eſt, *terreis & ex argilla coctis vaſis* ſuam manere prærogativam; attamen nociva eſt cruſta ea vitrea, qua ordinarie intus obducuntur. Hæc enim cruſta, quum plumbi vel mineræ plumbi partem in ſe habeat, ab omnibus acidis & alcalicis etiam deſtruitur, & venenatos reddit cibos in ejusmodi vaſis aſſervatos, acidos vel facile aceſcentes. Ex ſucco limoniorum, qui duos tantum dies terreo vaſe, cruſta tamen vitrea obducto, aſſervatus fuit, magnam ſachari ſaturni copiam evaporatione accepit D. Lind, & a vetuſto caſeo diu in olla figulina cruſtata aſſervato omnes, qui de eo comederunt, pernicioſiſſimis malis, iis ſimilibus, quæ ſaturnina producere ſolent, affecti erant (*). Laudantur *vaſa murrhina chinenſia* ut et quæ ex argilla vehementiſſimo igne cocta & indurata conficiuntur, & germanice *Steintöpfe* vocantur. De *europea porcellana* nimis ſplendente ſuſpicio plumbi admixti etiam eſt.



Cap. V.

Obſervanda ad ſalubrem victum.



§. 66.

Concoctio ciborum ſeu nutrientis ſubſtantiæ converſio in chylum citius aut tardius, plus minus legitime, abſolvitur, pro ratione roboris ventriculi, cibo-

(*) *Lettre d'un Medecin de France concernant un accident funeſte, exſtat in Gazette litteraire de Berlin, Ann.* 1766. *f.* 120. Item *von der Schædlichkeit der Bleyglaſuren, in Hannov. Beytrægen* 2 *Theil S.* 473.

ciborum copiæ atque indolis, & menſtruorum ventriculi qualitatum. Morboſum ſtatum hominis varie in opus digeſtionis influentem hoc loco conſiderare nolo. Aſt legitimum concoctionis ſucceſſum & inde pendentem nutritionis ſalubrem effectum ſanus promovere poteſt homo, ſi convenientem cibum prudenter eligit; juſtam quantitatem ciborum aſſumendam ſcit, & neceſſaria circa modum, ordinem & tempus aſſumendi obſervat.

§. 67.

Qui ſolo animali cibo perpetuo victitant, ſanguinem inquinant copia ſalis ammoniacalis, partim in ipſis carnibus ſubſtantialiter latentis, (§. 25.) partim e culinari ſale ejusmodi cibis admixto in corpore humano elaborati. Etſi autem ammoniacalis ſal per ſe haud noceat, tamen copioſe in ſanguinem ductus, miſcela partium oleoſo inflammabilium ſanguinis, blando corporis calore, & continuo fluidorum attritu, in urinoſum ſalem transmutatur. Sic ſanguis ſalina acrimonia valde exæſtuatur, diſſolvitur, deſtruitur, ad putredinem aptus redditur. Hoc etiam comprobat fœtor manifeſtus ſanguinis, halitus oris, urinæ & ipſius lactis, atque ſcorbuti & morborum putridorum frequentia, in animalibus carnivoris, & gentibus, quæ ſola carne veſcuntur. An vero carnium continuus eſus crudeles & inhumanos reddat homines, non niſi magna limitatione affirmari poteſt.

§. 68.

A ſolo vegetabili victu levius oritur nutrimentum, ſanguis nimium aquoſus, corporis & ventriculi debilitas (§. 16.), faciei pallor, acida in ventriculo ſaburra. Hinc non ſufficit iis, qui labores cum corporis & muſculorum motu perficiendos habent. Exempla tamen ſunt populorum & hominum, qui ſolis vegetabilibus, inprimis radicibus, vitam diu ſuſtentarunt, etſi debiles fuerint & macri.

D §. 69.

§. 69.

Ergo nec solæ carnes nec sola vegetabilia, sed cibus ex utroque genere inter se diversimode contemperato mixtus optime conducit sano homini, ut carnium salina acrimonia vegetabilium acido temperetur & mitigetur, putredo sanguinis avertatur, & illorum aqua humores diluantur. Sic nunquam nocent carnes, quibus non facile egere possumus, quum absque iis nullum sit corporis robur, nulla nutritio firma (§. 16). Nec illicitus nec ulla divina lege hodie homini carnium esus interdictus est, quas naturæ nostræ utique convenire, gelatinæ similitudo maxima cum lympha nostri sanguinis coagulabili suadet. Necessitatem cibi ex animalibus atque vegetabilibus mixti etiam faciunt fabrica ventriculi humani, similis carnivoris, cœcum intestinum breve & parvum, mediocre ventriculi robur, ad conficiendum tamen debitum nutrimentum e solis vegetabilibus impar.

§. 70.

Polychylis, iisque eupeptis, cito restaurantur debiles & a morbo reconvalescentes (§. 17.). Si iis autem unice vescuntur, qui vitam sedentariam agunt, plethora, alvi segnitie, & corporis obesitate, multas sibi creant molestias, Laboriosis & exercitatis valentius nutrimentum præbent dyspepta, quum ea, quæ facilius concoquuntur, citius etiam dissipentur. A durioribus quoque cibis majus corporis robur. Sed nimis crudos generarent succos duri cibi quotidie soli comesti, etsi a robusto superentur ventriculo. Literatis autem, sedentariis & otiosis, cibus difficilis digestionis in parcum usum cedere debet, quia largior ejus & frequentior esus cruditates, flatulentias, cacochymias, febres in iis producit. Qui diu & constanter mollioribus cibis utuntur, debiles fiunt & ad

ad perferendos labores diuturnos impares. De oligochylis & cacochymis iam §. 23 & 29 locutus sum. Ex dictis autem patescit, quod egregia sit diætæ regula, durioribus cibis molliores semper, polychylis oligochyla interponere, ut sic vitiosæ, quæ uno cibo solennes sunt, qualitates corrigantur laudabili indole alterius cibi (*).

§. 71.

Homo, qui naturalem sequitur instinctum, cibum eligit ventriculi & corporis viribus proportionatum, atque humoribus convenientissimum. Hinc durioribus cibis optime nutritur robustus, & utuntur his frigidarum regionum incolæ, firma corporis constitutione præditæ, Suevi, Norwegi, Westphali, Pomerani &c. qui simul, ut lentus sanguis celerius circumagatur, & scorbuti genesis avertatur, salinis & spirituosis delectantur. Communes nobis ejusdem generis cibi sunt hyeme, aucto per frigus corporis & ventriculi robore. In calidis autem & æstuosissimis regionibus fere vegetabilibus vivitur, appetitu ad ea fortius vergente, quo calidior temperies; carnibus vero aut raro aut cum periculo, quoniam calidum clima urinosi carnium salis activitatem magis exaltat; in frigidis autem regionibus tutius & minori cum malo carnes eduntur. Hinc Orientales, Itali, Galli &c. mollibus vescuntur cibis, quos debilis stomachus facile concoquere potest, mucilagineis, acidis, aquosis, ut sanguinis densitas diluatur, ejus æstus obtemperetur. Hinc fructus recentes, leuia olera, & juscula harum gentium mensas quotidie ornant. Nobis gratissima eadem sunt æstate ad mitigandum & corrigendum ebullientem sanguinem.

§. 72.

(*) Quæ breviter hic conscripsi, fusius exposuit Celeberr. Jo. Frid. Cartheuser in *Dissertatione de Esculentis in genere* §. 3. & 6.

§. 72.

Juſtam quantitatem aſſumendi cibi, & certum pondus, libris & unciis metiendum, non determinari poteſt, quia Diæteticus gradum deperditionis virium reparandarum, abſolutam quantitatem ſubſtantiæ nutrientis in cibo contentæ, & ventriculi potentiam ignorat. Plus enim nutrientis materiæ ex uno eodemque cibo extrahit robuſtus ventriculus, minus debilis. Jam ſatis conſtat, differre robur ventriculi & corporis pro ætate hominum, vitæ genere, climate, anni tempore, & aeris tempeſtate. Laxo & debili ventriculo præditi ſunt ſenes & debiles, literati & ſedentarii; robuſto juvenes, viri, homines laborioſi & exercitati. Hi ergo maiorem una vice quantitatem cibi aſſumere & melius concoquere poſſunt, quam illi, quorum ſegnior eſt ventriculi functio. Noto etiam notius eſt, homines & animantia ſub ſicca & gelida hyemali tempeſtate & in frigidis regionibus ordinarie appetitum majorem ſentire, & melius etiam atque citius eſculenta, majori copia ingeſta, concoquere, quam in regionibus calidis & præfervido tempore æſtivo, aut tepido & humidiuſculo vernali & autumnali. Frigus enim conſtringit & roborat, & conſequenter ventriculi vim auget; relaxat autem æſtus & aeris humiditas, atque ventriculum debilitat. In tanta ergo naturarum & conſtitutionum hominum diverſitate optima juſtæ cibi quantitatis aſſumtæ ſunt criteria expletio famis & corporis leuitas, poſt ſatietatem etiam manens. Fames & vis ventriculi concoctrix ſemper pari paſſu ambulant. Major & vividior ventriculi parietum attritus eſt in robuſtis, minor & tardior in imbecillibus & laxis hominibus; qui multum laborant, magno ventriculi ſtimulo, ab acribus ſuccis per tranſpirationem, ſudorem, urinam lympha ſua & ſero gelatinoſo privatis producto, excruciantur. Ergo

ex

ex rationibus §. 9. fortiori afficiuntur fame robusti & exercitati, & ideo majori assumendi cibi copia indigent, quam infirmi & teneri homines. Signa, quibus cognoscitur, in quantitate cibi non excessisse, sunt, si assumtionem nulla ventriculi gravitas aut molestia alia, nulla corporis lassitudo, nec ullus animi languor, sed pristina potius animi & corporis ad consueta munia subeunda agilitas ac levitas, regularis quoque fœcum alvinarum exclusio, & tandem, nocte ingruente, quietus somnus sequuntur. (*) His sanitatis commodis fruuntur ii, qui, secundum veterum præceptum, mensam nunquam inanem relinquunt.

§. 73.

Paragrapho antecedente de ciborum quantitate una vice assumenda locutus sum. Redeunte fame nova cibi ingestio necessaria est. Fames vero non prius redit, quam dum cibus antea comestus penitus concoctus sit. Sed distinguatur fames naturalis, verum istud alimenti indicans, a gulæ voluptate & perverso eo appetitu, quo ad continuum esum feruntur gulosi. Nulla major pestis est valetudinis, quam cibo nondum cocto alium cibum superingerere, recte ait SANCTORIUS. Asserit quoque idem Auctor, hominem magis lædi ab octo libris ciborum semel in die ingestorum, quam a decem tribus vicibus una die assumtis. (**) Bis de die potius quam semel cibum capere convenit; qui enim semel tantum in die cibum sumunt, circa quantitatem facilius delictum committunt. Prandium & cœna ordinarie non satisfaciunt infantibus & laboriosis, quos jentaculum & merendam addere oportet. Infirmis, valetudinariis, sedentariis admodum salutaris est parcus sed repetitus victus.

(*) evolve etiam CARTHEUSERI *Dissert. citat.* §. 18. 19. 20.
(**) *Medicin. static. L. 2. aph. 37.*

§. 74.

Duplici itaque modo excedi potest in quantitate cibi. Primo si tantam copiam ingeramus, ut ventriculus supra tonum naturalem extensus munere concoctionis non rite perfungi possit, & secundo si repleatur brevibus intervallis ventriculus a priori mole nondum liberatus. Omnis intemperantia corporis humani impuritatem & obesitatem post se trahit, cruditates in ventriculo cumulat, stomachi pigritiam infert, colicas, ventriculi & intestinorum inflammationem, febres intermittentes, arthritidem, plethoram molestissimam, animi & mentis torporem producit. Sunt etiam morbis contagiosis & apoplexiæ facile obnoxii, qui lauto indulgent victui; & difficulter a morte servantur gulosi, si semel in morbum incidunt. Optima alimenta, immoderata ingluvie ingurgitata, nocentissima fiunt.

§. 75.

Ex potulentis calida & spirituosa parcius haurienda sunt, quoniam, si copiose & sæpius assumantur, sanguinem incrassant, condensant, exæstuant, & solida exsiccant. Ad potum ordinarium optime inserviunt aquea frigida & tenues cerevisiæ. Neque tamen & exacta potulentorum in die assumendorum quantitas præscribi cuique potest. Plus sitiunt, & bibere salva sobrietate possunt, qui in vita exercitata, quam qui in quieta versantur; plus qui assa edunt, quam qui elixa; plus qui carnes panesque, quam qui olera & fructus, vel acidula quævis, aut etiam pinguia ingerunt. Sane obesi & ad motum ignavi multum abstinere debent a potu cuiuscunque generis, maxime valentioris. (*)

§. 76.

(*) RICHTERI *Progr. de siccis & sobriis p. 14.*

§. 76.

Omne nimium etiam in potulentis valde nocet. Aqua & aquosi potus larga copia hausti ventriculum, intestina, totius corporis solida relaxant, sanguinem nimis aquosum & pituitosum efficiunt; hinc in primis viis singultus, nausea, vomitus, appetitus depravatio, dolores ventriculi, & mala concoctio; & sanguis tarde circulat, torpidæ fiunt secretiones, decrescit naturalis calor, spissescit sanguis & vasa obstruuntur, malum hypochondriacum, chlorosis, hydrops producuntur. Certior & pejor horum malorum genesis ab abusu potuum tepidorum. Sub pastu & statim post pastum insensissima est potus larga copia. Periculosi & funesti sunt morbi, quorum origo est ab excessu in spirituosis & a turpi ebrietate. Vino & spirituosis adsueti non facile quidem inebriantur, nec statim male se habent; attamen suo tempore gravissimis afficiuntur morbis. Crapula damnosa maxime juventuti, imbecillibus, sedentariis & fœminis. Hinc apud romanos a vino juvenes abstinebant ad trigesimum usque annum, & ignotus romanis fœminis vini usus erat. Magna sane morborum cohors ex abusu vini, dolores capitis, palpitationes cordis, tusses, asthmata, tremores, hæmorrhoides, phthisis, hæmorrhagiæ, arthritis, nephritis, morbi inflammatorii, febres ardentes, acutæ, exanthematicæ, apoplexia, sopor. Fœminæ merum fugere debent, quia facilius in iis nascitur ebrietas, quum animi & corporis debilioris atque sensibilioris sint quam viri, quare etiam, & cum ob corpus ordinarie spongiosum minus perspirent, diutius ebrietate sepeliuntur, & gravioribus malis afficiuntur. A nimio potu spirituosorum in fœminis menses oriuntur irregulares, excedentes, deficientes, passiones hystericæ & colicæ, spasmi, scirrhus uteri, hæmopthysis, phthisis, obstructiones vis-

cerum, œdema, chlorosis, hydrops. Perniciosissimæ tales crapulæ menstruis recursibus commissæ. Tandem & omnes consentiunt Medici, fœminis ebrietati deditis sterilitatem & abortum solennem esse; hæ enim vel facile sterilescunt, vel, si concipiunt, frequenter abortum experiuntur, aut præmature pariunt, aut debiles, graciles, & teneros enituntur infantes. (*)

§. 77.

Nunc ex §. 74. 76. colligi potest, quanta sit morborum copia, quorum origo ab ingluvie est, & quantum e contrario sit corporis beneficium a sobrietate & siccitate. Sana manet mens, sanum corpus, in quo sub sobrietatis legibus nihil abundat, quod morbi fomes fieri posset, vel quod molestum & indecorum exitum per novas sæpe vias excretorias, cum consuetæ & naturales non sufficiant, molitur. Modico victu arcentur morbi, præcaventur etiam ii, qui maligno & virulento contagio debentur, servantur valetudinarii, longævi fiunt imbecilles. Mirabile utique est notissimum sobrietatis exemplum *Cornari*, omni æmulatione dignum.

§. 78.

Fugienda sunt contraria, quæ sese invicem destruunt, aut miscela sua pravum succum & cruditates gignunt, ut acida cum lacte & lacticiniis simul ingesta, vel sese etiam ad molestam & noxiam fermentationem concitant, ut cerevisia recens ac fœculenta post fructuum horæorum, radicum dulcium, leguminum, & olerum esum hausta. Sed aliquam exceptionem facit consuetudo. Vitentur etiam sub pastu & post eum talia blandimenta, quæ famem iam fractam nova voluptate denuo irritant. In initio autem prandii his stomachi nauseantis pigritiam interdum licet erigere. Omnino summe aliena nostro

(*) ALBERTI *Differt. de ebrietate fœminarum* §. 7.

tro ventriculo sunt fercula ex tot & tantis ciborum generibus mixta, quæ magnatum & divitum mensis apponuntur, & succos impuros generant. Rectissime SANCTORIUS: (*) Tria mala veniunt ob ciborum varietatem; nimium comeditur, minus coquitur, & minus perspiratur. Et consentiunt cum RICHTERO (**) Diætetici omnes, quod sine dubio inter causas, cur tam longævi olim homines fuerint, postrema non sit, ignorasse adhuc in prima morum simplicitate tot sensim ab ingeniosa gula invectas, oppresso naturæ sensu, cibi & potus corruptelas.

§. 79.

Maxime sanitati conducit, si cibum capiam de mensa plurimis personis cincta, sub sermonibus ludicris & familiaribus, ut hilaris concoctioni ciborum succurrat animus. Peracto prandio otium dandum est animo, & leves ambulationes cœlo liberiore suscipiendæ sunt. Ante & post ciborum assumtionem ab omnibus curis solutus, a meditationibus liber, quisque esse debet. Vitentur etiam somnus, excessivi corporis motus, sanguinis exæstuatio, suctio fumi tabaci, & animi passiones, præsertim ira.

§. 80.

Cœna sit ex levi & parco cibo, cum suavi colloquio quoque mixta. Et hic sufficiunt lac, butyrum, ova, pisciculi, aviculæ, juscula, lactuca, & similia. Sic nox erit levis, & somnus placidus.

§. 81.

In utraque maxilla dentes positi sunt, qui cibos duros, tenaces, compactos, fibrosos, osseis aut cartilagineis tegumentis tectos, motu maxillæ repetito, diffran-

(*) *Sect. 3. Aph. 51.*
(**) *Progr. citat. p. 3.* videatur etiam CARTHEUSERI *Diss. cit.* §. 22.

diffrangunt, diſcindunt, comminuunt, in minores particulas minuſque cohærentes dividunt, quæ cum ſaliva e glandulis oris expreſſa mixtæ, in pultis formam iam redactæ, facilius in ventriculo elaborantur atque præparantur. Quo ergo diligentius in ore ſubacti & maſticati fuerint cibi, eo concoctu faciliores evadunt. Hinc neceſſaria omnino eſt frequens ciborum maſticatio, eo magis, cum ſaliva per vim ſuam ſaponaceam iam in ore particulas varii indolis ſolvat atque conjungat.

§. 82.

Vitandæ ſunt carnes animalium rabidorum, a rabido morſorum, leproſorum, morbis obſeſſorum, naturali morte extinctorum. Endemios hominum morbos tum chronicos tum acutos lethales ex eſu ejuſmodi carnium natos fuiſſe, teſtantur exempla plurima. Lepræ obnoxii utplurimum ſunt boes, verveces, ſues, ſalmones, harengi, & piſces alii. Oſtreæ morboſæ, ſi comedantur, valde nocent. (*) Herbæ & fructus noxio ſæpe & viſcido rore vel inſectorum impuritatibus ſunt obductæ, quæ, ſi ventriculo ſimul cum eſculentis ingerantur, graviſſima producunt mala. (**) Hinc vegetabilia hæc antequam in cibum ſumantur, vel aqua ablui, vel linteo puro detergi debent.

(*) Legantur *Anmerkungen über die auſſæzige Krankheit in Norwegen vom Genuſs auſſæziger Fiſche, im 20 Bande der Abhandl. der Schwed. Acad. S. 301.* Item *Extrait d'une obſervation ſur le danger, qu'il y a de manger de la chair d'une bête morte de maladie, dans la Gazette litteraire de Berlin de l'An 1765. Feuille 84.* Ut & *ſonderbarer Caſus, da das von einer inficirten Kuh genoſſene Fleiſch Krankheit und Tod verurſacht hat; im 14 Vers: d. Bresl. Samml. S. 559.*

(**) *Dyſenteriam a comeſta braſſica noxio rore inquinata adnotavit* BONETUS *med. Sept. P. 1. p. 561; alia mala a fragis* HILDANUS *Cent. 5. Obſ. 38.*

MATE-

MATERIAE ALIMENTARIAE

PARS II.

ALIMENTORUM GENERA, CLASSES ET SPECIES.

ESCULENTA.

Classis I. Polychyla (§. 22.)

GENUS I. MUCILAGINEA.

Species I. Fibrosa mollia.

Radices variæ ſucculentæ, quarum molles fibræ ſucco mucilagineo copioſo turgidæ, & quæ tenerrima farinoſa ſubſtantia præditæ ſunt, in pultem reſolubilem facile convertuntur a ſtomacho, hinc ad eupeptos cibos plurimæ referuntur. Nimia tamen copia ſemper comeſtæ cruditatem acido-pituitoſam in ventriculo generant, & vermibus nidum ſuppeditant, præſertim apud infantes & eos, qui debilem habent ſtomachum, & inertia bilis laborant. Nec hæ radices absque torminibus in primis viis hoſpitantur, ſi poſt earum aſſumtionem acida fœculenta ſuperbibamus.

Ordo I. Dulcia.

Principium gummeo-mucilagineum facile ſolubile vero ſacharo prægnans eſt, quod ſubſtantialiter ex plurimis educi poteſt. Ob nutrimenti bonitatem & copiam omnibus vegetabilibus merito præferuntur, & inter ſalubrem cibum primum locum ſibi vindicant. Præter virtutes §. 5, quas optime exſerunt, alvum etiam lubricant, dolores leniunt, ſanguinem diluunt, edulcorant, eius acrimoniam obtundunt, blande incidunt, ſaponis inſtar abſtergunt, & analeptica quoque ſunt. Ergo multum proſunt in febri-

febribus lentis, hecticis, ardentibus, erosione faucium, gulæ, ventriculi & intestinorum, ardore urinæ, calculo, scorbuto calido, affectibus rheumaticis & arthriticis recentioribus, rebelli scabie sicca, aphthis oris malignioribus, tussi sicca, aliisque pectoris morbis, a spissiore materia pituitosa aut tenuiore humore acri oriundis. Largior ideo & crebrior horum usus ægris, memoratis morbis laborantibus, suadendus est. (*)

SISER. SISARUM GERMANICUM. C. B. SIUM *foliis pinnatis floribus ternatis.* LINN. *Germ.* Zucker-Rübe, Zucker-Wurzel. *Gallis* Chervi, Gyrole. *Angl.* Skirrets. *Ital.* Sisaro.

Radices exiguæ, longæ, napiformes, dulcissimæ, tenerrimæ, assumuntur coctæ in pultem redactæ, in jusculis, assatæ cum butyro & farina, conditæ in acetariis. Ex libra dimidia civili siccatæ radicis unciam unam & semissem sachari elicuit MARGGRAFIVS. (**)

THRASI *Veronensium* s. CYPERUS *rotundus augustifolius esculentus.* C. B. *Germ.* Arabische oder Indianische Süsswurzel. *Ital.* Dolci Thrasi.

Videtur esse *Terses* vel *Kamha* DAPPERI, cuius descriptio convenit cum ea, quam de *Cypero dulci* nobis reliquit RUMPHIUS *Herbar. Amboin. P. 6. L. 10. c. 3. t. 3,* in *Zeylana, Java & Baleja,* copiose crescente. *Veronenses & Veneti* partim e crudis radicibus, reiecta pellicula, dulcem exsugunt succum, & partim coctas edunt radices. De Zeylanico cypero hæc RUMPHIUS: Radices bulbosæ, fibrosæ, intus duræ, siccæ, instar glan-

(*) CARTHEUSER *Diss. de radicibus esculentis in genere* §. 12.

(**) *Memoire de l'Académie de Berlin Ann.* 1747. *Hamburg. Magaz.* 7. *Band* 6. *Stück S.* 573.

glandium terræ, saporis fatui sunt, qui vero in siccatis dulcis est cum levi adstrictione. Bulbi depurantur a fibrillis, & raro crudi eduntur, sed in aqua parum ebulliti. Plurimi siccantur, & quum edere velimus, prius per horam in aqua macerantur, ac dein coquuntur. In *Macassara* ex teneris & pinguibus culmis, dum prius deglubitur exterior viridis pellis, inferna alba & mollis medulla dulcis editur.

DAUCUS *sativus* s. PASTINACA *tenuifolia radice lutea.* C. B. STAPHILINUS *sativus* RIVINI & RUPP. CAROTA *lutea* J. B. CAUCALIS *involucris pinnatifidis. Germ.* gelbe Mohrrübe. *Gall.* Carotte. *Angl.* Carrot.

Junior radix dulcissimo succo turgida, tenera, verno tempore nobis gratissima. Majores etiam radices salubres sunt & bonæ. Verum saccharum nulla arte ex iis produci potest. Succus autem mellaceus dulcis expressus valde laudatur in tussi sicca, phthisi, & contra vermes. (*) Vilioris notæ sunt *daucus radice alba*, (weisse Mohrrüben) & *sylvestris* (wilde Mohrrüben). In *Italia*, *Gallia* & *Belgia*, æstimatur *daucus radice atrorubente* (rothe Mohrrüben). Coctæ omnes eduntur.

BETA *rubra radice rapæ* C. B. *Germ.* Beiss-Rübe, rothe Rübe. *Gall.* Betterave.

Ob fatuam dulcedinem radix cocta non nisi aceto & propria sua aqua condita editur. Præter salubres effectus, quos cum huius ordinis radicibus aliis communes habet, sanguinem etiam refrigerat & obtemperat. Sumitur in acetariis.

BETA *rubra vulgaris* C. B. *Germ.* Bete, rother Mangold.

BETA

(*) *Hamburg. Magazin 8. Band 6. Stück.*

BETA *alba quæ Cicla officinarum* C. B. weiſſer Mangold.

Prioris radicis libra dimidia continet decem drachmas ſachari, poſterioris drachmas quatuor. Utraque radix fatuæ ſaporis in uſu quidem culinari eſt, ſed non magni habetur. De herbis betæ vide Olygochyla ſubdulcia.

Ordo II. Subdulcia.

Prioribus qualitate ſunt paulo inferiora, numero majora. Sacharo ſunt deſtituta, quare nec analeptica nec incidentia ſunt. Ceteras autem habent virtutes omnes, maxime demulcendi, abſtergendi & ſanguinem purificandi. Nonnulla ex his farinoſa gaudent ſubſtantia, tenera quidem & non adeo craſſa ac in cerealibus & radicibus tuberoſis atque bulboſis, attamen longiore coctione indigente, præſertim ſi ægris præberi debent. Sapor iis eſt utplurimum ex amaricante vel acriuſculo dulcis.

PASTINACA vel PANAX *Heracleum.* SELINUM *foliis pinnatis lanceolatis, baſi ſemitrilobis. Germ.* Palſternak, Mohrwurz. *Gallis* Paſtinade, Panais. *Angl.* Parsnep.

Sativa, quæ in hortis colitur, ſylveſtri longe præſtantior eſt in menſis. Radix comeditur cocta cum carne, & in juſculis, vel cum butyro aſſata. Flatulenta tamen eſt. Cavendum eſt, ne *cynapium Rivini* (Hunds-Peterſilie) pro paſtinaca edatur; huius enim radix venenata eſt. Etiam cicutæ radices pro paſtinaca nonnunquam ex errore devorantur. Annoſæ radices paſtinacæ habentur venenatæ, & virulenta ab his ſymptomata DAN. HOFFMANNVS recenſet. (*) Sed

(*) *Act. Phyſ. med.* N. C. *Vol.* 6.

Sed merito, an vere fuerint radices paſtinacæ, dubitat CRANZ. (*)

NAPO-BRASSICA c. b. BRASSICA *napiformis* TOURN. *Germ.* Kohlrüben.

Solidior, non adeo ſuccoſa ac paſtinaca, radix eſt, boni farinoſi ſaporis. Siccata in farinam finiſſimam, ad varios uſus alimentarios peraptam, converti poteſt. (**)

CAULORAPA I. B. BRASSICA *gonglyoides* C. B. *Germ.* Kohlrabi.

Cum antecedente ejuſdem bonitatis eſt.

SCORZONERA *Offic.* SCORZONERA *caule ramoſo, foliis amplexicaulibus, integris, ſerratis. Germ.* Scorzonere, Schlangenmord, Schlangenwurzel. *Gall.* Scorſonaire, Salſifi, Serſifi. *Angl.* Vipers-Graſs.

Radix ſucculenta, fracta lac fundens, ſaporis ſubdulcis cum leni adſtrictione & aromate, ſaluberrimum nutrimentum molle, demulcens, leve ſiſtit, cocta cum carne & in juſculis, condita in acetariis. Aegris concedenda. Præfertur major hiſpanica ceteris ſpeciebus in Germania provenientibus. Uncia una noſtræ ſcorzoneræ drachmas quinque ſubſtantiæ mucilagineæ nutrientis ſuppeditat. (***)

TRA-

(*) *Mater. med. p. 29.*

(**) *Hannöv. nüzl. Samml. vom Jahr 1758. 71. St. S. 1130. Frænk. Samml. 4. Band.*

(***) CARTHEUSER *Diſſert. de radicibus eſculentis in genere §. 4.*

TRAGOPOGON *purpureo-cœruleum*, *Porri folio*, *quod Artisi vulgo* C. B. TRAGOPOGON *foliis integris*, *strictis*, *calycibus florem superantibus*. *Germ.* Bocksbart, Haberwurzel. *Gall.* Barbe de Bouc. *Angl.* Goats-beard.

Scorzoneræ toto habitu similis radix est; sed teneriore tamen & delicatiore carne gaudet Artisi. Optimum ægris nutrimentum, in *Anglia*, *Gallia*, *Alsatia* admodum commune. Coctam cum jure carnium maxime appetunt. Turiones loco asparagi eduntur. Eam esse radicem, qua JULIUS CÆSAR suum exercitum a *Pompejo* cinctum per longum tempus unice aluit, autumat EHRHART. (*)

POLYGONATUM *latifolium vulgare* C. B. SIGILLUM *Salomonis* I. B. CONVALLARIA *foliis alternis*, *floribus ex alis*. *Germ.* Weisswurzel. *Gall.* Sçeau de Salomon.

Radix dulcis, mucosa, grata acredine gaudens, in cibo non spernitur. Adstrictoriam vim ei tribuunt nonnulli.

SCIRPUS MARITIMUS C. B. *Germ.* Meerbinzwurzel.

Radix dulcis farinam habet, ex qua panis coqui potest.

PAPYRUS *Syriaca vel Siciliana* C. B. PAPYRUS *nilotica* TAB. *Germ.* Aegyptischer Papeierried.

Succum tenuem dulcem polychylum ex junioribus radicibus ore sugunt *Aegypti*, reiectis fibrosis partibus.

PE-

(*) *Oeconom. Pflanzenhistorie. 2 Band. S. 147.*

PETROSELINUM *Offic.* APIUM *foliis caulinis linearibus.* *Germ.* Peterſilie. *Gall.* Perſil. *Angl.* Parsley.

Radix aromatica, dulcis, mollis, multum in cibum adhibetur. Interdum tamen flatus generat. Aegris perutilis eſt. Imaginaria forte diuretica ejus vis eſt. Herba ad condimenta pertinet. Radix vere & autumno præſtantior hyeme. Ne autem confundatur cum venenata cicutæ radice.

RAPA *ſativa rotunda* C. B. BRASSICA *radice caulescente orbiculari depreſſa carnoſa.* *Germ.* Rüben. *Gall.* Rave. *Angl.* Turnep. *Ital.* Rapo.

Radix ſicca, recens, magna acredine prædita, cocta autem mollis, farinoſa, dulcis eſt, in cibo valde exoptata, parum tamen flatulenta. Celebratur junior *Saxonica* (Sächſiſche Halmrübe) & *Teltauienſis Marchiæ Brandenburgicæ*, ut & *Lemovicenſis Galliæ.* (*)

RAPA *ſativa oblonga* C. B. *Germ.* groſſe Rübe, Waſſerrübe. *Gall.* Navet cultivée. *Angl.* Navew. *Ital.* Napo.

Radix dulcis eſt, aquoſa, & nullam fere acredinem habet. Non magni autem aeſtimatur, quia flatulentiam parit, & non multum nutrit.

NAPUS *ſylveſtris* C. B. BRASSICA *radice caulescente fuſiformi.* *Germ.* Steckrüben, Reebs, Rübſen, Rübſatwurzel. *Gall.* Navet ſauvage.

Radices etiam oblongæ ſunt. Juniores delicatæ, optimis rapis aequiparandæ ſunt. Magna laude *Sueci*

(*) LEMERY *Traite des alimens, p. 170.*

Sueci eas deprædicant, quæ in *Gothia* crefcunt. (*) Majores flatulentæ funt, cariofæ, & tenaces.

ASPARAGUS *fativus* C. B. ASPARAGUS *foliis fetaceis, caule herbaceo. Germ.* Spargel. *Gall.* Afperge. *Ital.* Sparagi.

Radices molles, fucco multo turgidæ, faporis dulcis cum leni aufteritate, falubrem cibum fiftunt, aegris etiam concedendum, modo in quantitate non excedatur. Urinam fœtentem reddit omnis afparagus, fed copiofe comeftus mictum cruentum facit, fanguinem exæftuat, & varia alia mala producit. (**) Urinofo fale impraegnatus eft, qui in turionibus magis explicitus deprehenditur quam in radicibus. (***) Inde etiam ftimulus venereus poft liberaliorem ufum afparagi. Optime fapit vel jufculis pinguibus incoctus, vel oleo & aceto conditus. Vilioris notæ eft *Afparagus fylveftris.* (Wiefenfpargel)

UBIUM *digitatum* RUMPH. P. 3. L. 9. C. 8. Tab. 121. VOLUBILIS *nigra, radice tuberofa, compreffa, maxima, digitata, farinacea, efculenta folio cordato nervofo* SLOANE Cat. Pl. Jamaic. pag 46. RHIZOPHORA *feu* INHAME *indica* HERMANN. Parad. Batav. Prodr. *Germ.* Gefingerte Oebiswurzel.

Hæc planta in arvis *Jndiæ* infularum colitur, ubi oryza deeft, & radix, præfertim *Ubii digitati minoris*, communis efca eft, primum in aqua ebullita, & tum fub cineribus tofta. Pinguis eft, compacta, deli-

(*) LINNÆUS *in Schwedifchen Abhandl. 3 Band. S. 230.*

(**) EHRHART *3 Band. S. 11.* dolores nephriticos, hæmorrhoidales & arthriticos.

(***) GEOFFROY *Abhandl. von der Materia medica, 3 Theil S. 215.*

delicate ſubdulcis, quare ægris permittitur. *Ubii* autem *digitati majoris* radix fibroſior, ſiccior eſt, & ſtomachum magis ſatiat.

BATATTA. UBI CASTELA. RUMPF. P. 5. L. 9. C. 17. t. 130. CONVOLVULUS *foliis cordatis*, *angulatis*, *radice tuberoſa* LINN. Hort. Cliff. p. 67. *Germ.* Batatten.

Creſcit ſponte in *America*; nunc colitur quoque in utraque *India*, *Hiſpania*, *Anglia*. Radix farinacea optime ſapit, quammaxime nutrit, optimumque fere inſtar carnis nutrimentum eſt. Saporem habet dulcem & ſiccum. Cito ſatiat & mox ſtomachum adgravat, eſtque parum flatulenta, quod tamen non obſervatur, ſi pingui incocta fuerit carnium juri. Editur vel integra, vel in fruſta conſciſſa, ad carnes & piſces, vel in butyro aut oleo frigitur, vel tanquam obſonium editur loco oryzæ. *Portugalli* radices cum vino, aqua roſarum, & ſacharo præparant, ad opus venereum excitandum & acuendum. Sic quoque ex contritis & ſacharo ſubactis marmaladam norunt componere, quæ autem vilem habet ſaporem. Albam etiam ex coctis & contritis conficiunt pápedam ſeu pultem inſtar farinacei lactis, cui aliquid ſachari additur. Ipſarum flatulentia tollitur toſtione ſub cineribus, vel ſi pauxillum vini ſuperbibatur.

SISARUM PERUVIANUM ſ. BATATTA *Indorum* TAB. POTATOES *Anglorum*. *Germ.* Patatten.

Plane diverſa hæc planta eſt a Batatta vix deſcripta, licet ſponte etiam in *America* creſcat. Colitur in *Hiſpania* & *Anglia* ob delicatam, dulcem, ſucculentam, farinoſam radicem tuberoſam, quæ ſub cineri-

 bus

bus tosta optime sapit. Crudam ut & coctam edunt *Americani*. Ad nos recens raro transfertur radix, quæ in cibo maxime laudatur, si extus rubicunda, intus albida est.

CACARA *bulbosa*. INGOMAAS RUMPH. *P.5. L. 9. C. 20. t.* COA *rotunda* SINENSIUM.

Colitur in *Manilhis* & *Amboina*. Radix, magis succosa Batattis, decorticata cruda edi potest, sed viem & ingratum habet saporem, fatue dulcem instar raparum fungosarum, unde & Belgæ *rapam indicam* vocant. Aquæ incocta haud multo præstantior est. Delicatus tamen cibus ex illa potest præparari, si in loramenta scindatur, & elixetur cum butyro, sacharo & cinnamomo. *Sinenses* has radices sacharo condiunt, easque febricitantibus salutares putant, quum modice refrigerent. Radix, si effodiatur, antequam fructus seu siliqua plantæ maturescat, mollissima est & delicatissima.

SPECIES II. FARINACEA SEU TERREA TENACIA.

Constant ex multa terra vel crassiore vel teneriore, mucilagine mox tenuiore mox tenaci conglutinata. Talia sunt cerealia omnia, arborum quarundam medulla, & radices plurimæ tuberosæ, bulbosæ. Quod calida aqua ex his extrahit, est mucilago & amylum, & in fundo remanet crassa glutinosa terra plus minus irresolubilis, in tritico sub nomine *collæ* nota. Hæc crassa terra omnia hujus speciei esculenta dyspepta plus minus reddit, ventriculum gravantia, alvum stipantia, flatus, obstructiones viscerum & sanguinis crassitiem producentia. Si autem a ventriculo superantur, valentissimum nutrimentum exhibent. Ut itaque

itaque ſalubriora & concoctu faciliora evadant, in farinam conteruntur plurima, ex qua varius præparatur cibus, præſertim panis, in quo per fermentationem (§. 45. 47.) craſſiores partes terreo glutinoſæ & ipſa forte colla magis attenuatæ & ſubtiliſatæ ſunt, ut ab aquoſis ſtomachi menſtruis ſolvi poſſint. Hinc panis, tanquam materies omnium ciborum, non tantum cum omni alio cibo bene commiſceri poteſt, ſed firmum & validum etiam alimentum ſiſtit, plurimis gentibus receptum, quod ob terreas particulas nimiam vegetabilium atque piſcium humiditatem abſtergit & imbibit; imo etiam ex farina minus glutinoſa confectus & non nimis fermentatus panis ipſum in ventriculo prædominans acidum abſorbere poteſt.

Differt autem panis bonitas pro natura farinæ & præparationis modo, ita ut unus præ alio ſit ſalubrior & concoctu facilior. Conferatur § 46. 48. Aegris conducit panis candidus, ſiligineus, ſimilago. Panis calens & nimis recens nauſeam, vomitus, flatus, ſingultum, inflammationem ventriculi, menſium obſtructionem gignit. Vetuſtus panis nimis durus eſt, ſiccus, gravis. Placentarum abuſus multorum morborum ex craſſa pituita oriundorum cauſa eſt.

Juſcula ex cerealibus cum aqua fervida parata continent veras ſubſtantias nutrientes, mucilaginem ſcilicet & *amylum*, (Kraftmehl) quod nihil aliud eſt, quam mucilaginis, particulis terreis ſubtilioribus largius obvolutæ, ſpecies, (*) materia candida, ſicca, grumoſo-farinacea, contactu blanda, friabilis, & poſt trituram tenerrima, odoris plane expers, nec memorabili etiam ſapore donata. Non in cerealibus ſolum ſed radicibus etiam bulboſis latitat hoc amylum. Juſcula

(*) CARTHEUSER *Diſſ. de rad. eſcul. in genere* §. 5. & *Diſſ. de Amylo* §. 3.

cula dicta, imbecillibus & ægris propinata, poſtquam ipſa ſemina cerealia, crudis nunc & irreſolubilibus particulis referta, ſint rejecta, bene nutriunt, demulcent, ſanguinem diluunt, ſolida lubricant, alvum laxant, acres obtundunt particulas; & hinc in acrimonia humorum, morbis ſpaſmodicis, arthriticis, rheumaticis, rigiditate fibrarum, phthiſi, tuſſi ſicca acri, & ſimilibus, ſummam præſtant utilitatem. Juſcula vero & pultes ex farina, (Mehlſuppen und Mehlbreye) præter easdem virtutes, inſigni etiam vi incraſſandi, abſtergendi, & conſolidandi pollent. Ventriculo tamen facile moleſta fiunt, quum tota ſua mixtione adhuc gaudeant; hinc mox crudos & impuros generant ſuccos, obſtructiones meſenterii, vermes, & rhachitidem producunt, maxime apud infantes, qui quoque ſcirrhos viſcerum abdominalium ex largiori farinaceorum eſu facile contrahunt.

Farina, inprimis oryzæ & frumenti turcici, cum aqua ſubacta, cocta, inde paſta, tempore inediarum ſatis bene & in minori quantitate comeſta homines nutrivit, absque ſanitatis detrimento. Hoc non tantum experientia comprobatur, ſed rationi etiam conforme eſt; nam farina, cum in ventriculo tardius reſolvatur, diu obſiſtit fami, & ſucceſſive nutrimentum debitum & ſatis validum ad ſanguinem mittit. An ex ſimili ingrediente conſtat famoſus pulvis alimentatitius?

TRITICUM *Offic. Germ.* Weizen. *Gall.* Froment. *Angl.* Wheat. *Ital.* Formento. 1) *hybernum ariſtis carens* C. B. *radice annua ſpica mutica* L. *Germ.* Winterweizen. 2) *æſtivum* C. B. *radice annua ſpica glabra ariſta* L. *Germ.* Sommerweizen. 3) *ſpica multiplici* C. B. *radice annua glumis villoſis* L. *Germ.* Traubelweizen, Dunckelweizen.

Farr-

Farina tritici dulcior, nitidior est secalina, sed cruda insigniter crassum & lentum generat succum, propter *colliam* seu substantiam crassam tenacissimam, in aqua plane irresolubilem, facillime instar animalis producti putrescentem, primo a BECCARIO detectam, (*) in nullis aliis seminibus cerealibus, si speltam excipias, ita obviam. Hinc triticum crudum & ejus farina cruda & placentæ etiam inde confectæ alvum inflant, crasso muco obducunt ventriculum, inquinant sanguinem. Usus farinæ præcipuus & salutaris est in pane, sed & iste ab omni impuritate liberum haud servat corpus, licet propter copiosum amylum fortius forte nutriat quam secalinus panis. Amylum, coquendo cum aqua ad pultis tenuioris formam redactum, ob teneritudinem suam & satis eximiam nutriendi facultatem inter esculenta salubria locum eminentem tuetur. Occultam tamen aliquam acrimoniam in se fovet, & ad acescentiam valde proclive est. Ex hac ratione dissuadendus copiosus ejus usus est subjectis, quorum ventriculus & intestina imbecillitate laborant, aut acida saburra scatent. (**) Ex finissima tritici farina turundæ eæ fabricantur, quas Germani *Nudeln*, & Itali pro varia forma *Macaroni*, *Vermicelli*, *Tagliolini*, *Festucie* & *Andarini* vocant; atque quarum magnus in jusculis cum jure carnium factis usus est.

SECALE *Offic.* SECALE *glumarum ciliis scabris.* *Germ.* Roggen. *Gall.* Segle. *Angl.* Rie. *Ital.* Segula. 1) *hybernum* C. B. *Germ.* Winterroggen. 2) *vernum* C. B. *Germ.* Sommerroggen. 3) *hybernum fertilius.* *Germ.* Staudenroggen.

Usus

(*) Vide *Commentar. Bononiens.* *Tom.* 2. *P.* 1. *p.* 122, ut & *Allgemeines Magazin* 1. *Theil S.* 163.

(**) CARTHEUSER de Amylo §. 9. 10.

Usus alimentarius solæ farinæ est, siccioris, terrestrioris triticea. Panis ex puriore & teneriore farina paratus panem, ex farina triticea coctum, salubritate superat, quia paucioribus partibus recrementitiis præditus est. Magis etiam detergens est, & panis secalinus grossior subtiliore furfure remixtus non assuetis alvum movet. (*) Saluberrimus est panis ex secale & tritico mixtus.

FRUMENTUM INDICUM *Mays dictum* C. B. FRUMENTUM TURCICUM. ZEA LINN. *Germ.* Mays, Türkischer oder Indianischer Weizen *Gall.* Blé d'Inde. *Angl.* Indian. Corn.

In *America* & per totam *Indiam* studiose colitur, & universale atque multifarium nutrimentum præstat hominibus & animalibus. Pro climatis forte & soli ratione magna hujus frumenti differentia est; multi enim scriptores ab ejus esu produci pertinacissimas alvi obstructiones, humorum impuritates & scabiem declararunt; affirmat autem *Kalm* (**) quod in *America septentrionali* minime his malis afficiantur incolæ, quæ tamen quotidie de hoc frumento victitant; quod saluberrima sit esca, & omnibus alvum leniter relaxet. Panis ex sola farina zeæ ventriculo gravis est; optimus paratur ex hac & secalina vel triticea farina mixtus, qui saluberrimus etiam est, & omnibus incolis Americæ septentrionalis ad quotidianum usum servit. *Pulmentum* fit ex seminibus cum aqua vel lacte coctis, & admodum nutrit. *Grutum* suppeditant semina post macerationem decorticata, quæ induxerunt D. COLDEN, ut in *Actis Up-*

(*) CARTHEUSER *Dissertat. exhibens Thes. quasd. ad esculent. & potulent. spectantes. Thes.* 5. CRANZ *Mater. med. p.* 7.

(**) *Abhandl. der Schwedischen Academie* 13 *Band S.* 313.

Upsaliens: singularem speciem esse crediderit, & *zeam semine nudo* nominaverit. Juscula ex gruto in aqua diutius cocto, cum carne denuo igni apposita, delicata, a *Gallis* Sagamité, ab *Anglis* Hammony, & a *Suecis* Sapaan vocantur. Semina sub cineribus tosta, in mortario conquassata, a pelliculis separata, cum sacharo mixta, peregrinantibus & præsertim iis, qui per desertas regiones longa faciunt itinera, exoptatissimum præbent alimentum, cujus pauca quantitas aqua & pinguedine in pultem redacta validum nutrimentum dat. Vocatur *Quitzera*.

ZEA *Offic.* SPELTA TRAG. TRITICUM *Spelta* LINN. *Germ.* Spelt. *Gall.* E'peautre. *Ital.* Spelta. 1) *Zea dicoccos vel major* C. B. *Germ.* Grosser Spelt. 2) *monococcos germanica* C. B. *Germ.* Kleiner Spelt.

Apud nos non adeo communis est, ac circa *Rhenum*. Farina speltacea etiam multa colla referta est, & panis, similagineo similis, tenax est & concoctu valde difficilis.

ZEOPYRON. s. TRITICOSPELTUM C. B. SPELTA *tertia* TRAG. HORDEUM *glabrum* CORD. *Germ.* Speltweitzen, nackende Gerste, Dinkelgerste, Himmelsgerste. (*)

Farina cum triticea convenit colore & vi nutriente, quare panis exinde coctus triticeo commode substitui potest. *Alica* ex seminibus fit, hordeo perlato præferenda.

HORDEUM *Offic.* *Germ.* Gerste. *Gall.* Orge. *Ital.* Orzo. *Angl.* Barley. 1) polystichum hybernum. *Germ.* Grosse Gerste. 2) *poly-stichum*

(*) *Abhandl. der Schwedischen Academie* 11 *Band. S.* 53.

stichum vernum. Germ. Kleine-Gerste, Sommergerste.

Ex farina panis & pulmenta conficiuntur; sed tenacissimus, summe flatulentus, & ventriculo alienus est uterque cibus. *Hordeum perlatum, Germ.* Gerstengraupe, & *Gall.* Gruau, salubre est & bene nutriens. Virtutes decocti hordei satis deprædicavit *Lowerus.*

ORYZA *Offic. Germ.* Reifs. *Gall.* Ris. *Angl.* Rice. *Ital.* Riso.

In *Africa* & *Indiis* indigena planta est. Universale pabulum est oryza per totam *Indiam orientalem, maximam Sinæ partem, Japanam & Persiam.* Triticeus enim panis in his regionibus non bonæ notæ est, & Magnatibus tantum destinatus. Vulgus autem plerumque ex oryza vitam sustentat. Sed panem ex ea non pinsunt hæ gentes. Oryzam tantummodo aquæ leniter incoquunt, tum aquam effundunt, & simplicem istam oryzæ pultem ad cuncta ciborum genera loco panis adhibent. *Turcæ* oryza in aqua reiteratis vicibus bene lota cum jure carnium cocta additis sale & croco, quotidie vescuntur, & hoc cibi genus *Pilau* iis audit. (*) Apud nos in jusculis & pulmentis, cum carne vel lacte, oryzæ usus est. Alvum stipare dicitur; laudatur tamen in diarrhœa & dysenteria. (**) Ceterum utique gratum & saluberrimum est alimentum.

AVENA *Offic.* AVENA *calycibus dispermis semini-*

(*) RUMPH. *P. 5. L. 8. C. 30.* Des Ritters von ARVIEUX *merkwürdige Nachrichten seiner Reise nach Constantinopel &c. 1 Theil S. 63.*

(**) CRANZ *Mater. med. p. 6.*

seminibus lævibus L. *Germ.* Haber. *Gall.* Avoine. *Ital.* Biada. *Angl.* Oats.

Juſcula ex Gruto (Habergrüze) unice apud nos in uſu ſunt, ſaluberrima, in omni acrimonia valde medicamentoſa. Panis avenaceus cœrulei coloris & dulcis ſaporis eſt, & tenaci muco ventriculum gravat; attamen hoc pane ſolo utuntur incolæ comitatus *Liptavienſis* Hungariæ, regionum montoſarum & ſeptentrionalium *Angliæ*, ducatus *Walliæ*, & ruſtici *Norvegici.* (*) Hæ gentes robuſtæ bene concoquunt hunc panem, & integra fruuntur ſanitate. In *Wallia* etiam amylum præparant ex avena, idque cum aqua ad gelatinæ conſiſtentiam coctum, poſtea refrigeratum, in taleolos ſectum, cum lacte vel albo vino calido ſacharato edunt, & in magnis deliciis habent. Vitiata avena venenum eſt, temulentiam & amentiam inferens. (**)

MILIUM *Offic.* PANICUM *panicula laxa, flaccida, foliorum vaginis pubeſcentibus* L. *Germ.* Hirſe. *Gall.* Millet. *Angl.* Millet. *Ital.* Miglio.

Gratiſſima & dulcia cibaria ex eo parantur cum lacte, præſertim pultes & juſcula. Parumper flatulentum eſt & alvum obſtipans. *Tataris* cum lacte equino communis eſca. Panis, *Lombardis* & *Valachis* in uſu, *Kallaiſchen* ab his vocatus, prædulcis, friabilis, difficilis digeſtionis, pauci alimenti eſt, iam ſentiente *Galeno* & conſentientibus neotericis. (***)

SOR-

(*) RAJI *Hiſtor. plant.* BRÜCKMANN *Epiſtol. itiner.* 87. PONTOPPIDAN *Naturg. Norweg.* 1 *Theil. S.* 192.

(**) CRANZ *p.* 2.

(***) BRÜCKMANN *Epiſtol itinerar.* 99 *Cent.* 1. CRANZ. *p.* 5.

SORGUM f. BATTARI RUMPH. P. 5. L. 8. c. 29. t. 75. MILIUM *arundinaceum subrotundo semine, Sorgo nominatum* C. B. MILIUM *indicum & saracenicum* MATTHIOL. MELICA *Italorum*. *Germ.* Sorgi, Sorgsaamen, Indianische Hirse.

Fere ubique in *India*, in *Italia*, & quibusdam *Germaniæ* locis colitur. Sed magni lentoris est, difficulter digeritur, flatus parit, alvum cohibet. A *Bengalensibus* maxime in cibum adhibetur, prius autem semen debet esse tostum, contusum & maceratum, antequam coquatur cum calappi lympha in pultem.

PANICUM *germanicum panicula minore* C. B. *Germ.* Heydekorn, Bizweize, Fench, Fuchsschwanz. *Gall.* Panis. *Angl.* Panick. *Ital.* Panico.

PANICUM *indicum spica obtusa cœrulea.* C. B. PANICUM INDICUM RUMPH P. 5. L. 8. c. 32. *Germ.* Indianischer Fench.

Vilis est uterque cibus, pravum præbet alimentum, siccans, obstipans. Cum lacte editur panicum germanicum, cum calappi lympha indicum. Sed pinguefactum esse debet; alioquin nimis siccum est ad edendum. Indicum, si nimis calide edatur, colicam generat.

MANNA POLONICUM f. GRAMEN *dactylon esculentum.* C. B. *Germ.* Schwaden.

Colitur in *Marchia*, *Polonia*, *Prussia*, *Lusatia*. Semina parva, oblonga, subrubra, milio dulciora, molliora, cum lacte gratissimum cibum sistunt. Obstipant quoque paulisper.

FA-

FAGOPYRUM Dod. FRUMENTUM SARACENICUM Matth. ERYSIMUM *Theophrasti folio hederaceo* c. b. HELXINE *caule erecto inermi, foliis cordato sagittatis* l. *Germ.* Buchweitze, Heydengrütze, Türkisch Korn. *Gall.* Blé Sarrasin. *Angl.* Buck-wheat.

Boni saporis est, sed paulo difficilioris concoctionis, lenti succi, & facultatis obstructoriæ. Colitur maxime in *Gallia*, *Suecia*, *Saxonia*, & *Lusatia inferiori.* Cum lacte vel aqua coctum mensis adhibetur.

HELXINE SIBIRICA. L. FAGOPYRUM *erectum fructu ex calyce eminente serrato.* Hall. Enum. pl. hort. Gött. p. 5. *Germ.* Sibirischer Buchweizen.

Hoc Fagopyrum a priori vix diversum colitur in *Sibiria Septentrionali*, *Finnia*, *Scania*, *Ingermannia*, *Russia.* Incolæ harum regionum panem varium, placentas, pultes, & alia præparata ex farina conficiunt; & gravis hic varii generis cibus a robustis his gentibus bene concoquitur. (*)

FAGOPYRUM *vulgare erectum* tourn. *Germ.* Pohlnischer Griess.

Tenue ex illo alimentum, leve, phthisicis commendabile in jusculis cum lacte.

SEGO. SAGO. SAIOU f. PALMA *farinaria* Rumph. T. I. C. 17 18. t. 17. CYCUS *frondibus pinnatis, foliolis lineari lanceolatis, petiolis spinosis.* l. *Germ.* Sagobaum, Mehlbaum.

Hæc

(*) vide *Abhandlung der Schwedischen Academie.* 8 *Band.* S. 28.

Hæc arbor plurimum crefcit in omnibus *Moluccis infulis* feu *Archipelago* usque ad *novam Guineam*, atque in omnibus auftralibus infulis usque ad *Bimam*, item in *Borneo* & *Iobora* usque ad *Siam*. Frequentiffime crefcit in Infula *Cerama*. Statim cum rami hujus arboris albefcere incipiant, exploratur, an medulla trunco contenta jam fit matura & magna fatis copia abundet. Dum maturitatis figna præbuerit, prope radicem excinditur arbor, & truncus in varias partes finditur, quævis iterum in duos difcinditur tomos, & medullam albam ac fibrofam hujus arboris peculiari inftrumento ita minutam contundunt, ut inftar fcobis appareat. Hæc farina, *Sagu Manta* dicta, alba eft ac inftar calcis tenuis. Plurima ejus pars ad panem pinfendum adhibetur, & pauca tantum portio ad pultem præparandam affervatur. Per menfem circiter bona fervari poteft in fcrobulis, fi aliquando recente afpergantur aqua, hocque modo incorrupta in ipfam transferri poteft *Bataviam*. Quum hæ infulæ omnes oryza vel alio frumento careant, panis ifte arboreus iis quotidiano ufu eft. Panis *Sagu Maruca* dicitur; in quavis fere infula peculiaris formæ eft & bonitatis, & nihil aliud eft, nifi Sagu farina igne & pauca aqua, absque ulla fermentatione prægreffa, exficcata & condenfata. Puls autem ex ipfa farina parata, Portugallis *Papeda*, Amboinenfibus *Zappia* vocata, condimento ex jure pifcium, fucco limonum acido, aromatibufque confecto mixta, calideque forbta, cibum fistit delicati faporis, appetitum excitantem; paucum vero dat nutrimentum, & gratiffimus eft cibus iis, qui antecedente inebriati fuerunt die; vapores enim diffipat, raucam lenit gulam atque naufeabundo appetitum excitat ventriculo.

Papedam a Bibliopegis ad librorum cortices adglutinandas, atque a foeminis loco amyli, ufurpari porro

porro ſcribit RUMPHIUS. Exinde & ex celeri panis induratione facile colligi poteſt, farinæ viſcoſum gluten idque copioſum ineſſe, quod ventriculo utique moleſtum fieri atque illum tenaci muco obducere debet; quare haud inter ſalubrem victum numerandus eſt inde præparatus cibus, eo magis, quum in pane confecto nulla fermentatione acida ſubigatur atque attenuetur farinæ glutinoſitas. Hinc etiam RUMPHIUS narrat, fœminas Amboinenſes papeda maxime delectantes tumidum habere corpus leucophlegmaticum, quæ in hydropem facile quoque inciderent, ſi multo labore corpus ſuum non exercerent. Hoc exercitatum incolarum vitæ genus omnino facit, ut panem & alios hujus farinæ cibos, ceterum dyſpeptos, ſatis bene concoquunt. Ex papeda ſpiſſiori rotunda fiunt grana, nobis ſub nomine *Sego* vel *Sago* nota, in juſculis cum aqua, vel lacte, aut vino, aut carnium jure uſitata, ex *Moluccis inſulis*, *Goa* & *Bengala*, a Gallis, Belgis & Anglis transportata. (*)

LONTARUS *ſylveſtris* RUMPH. Tom. I. Cap. 10.

Duæ ſunt ſpecies. Ex medulla trunci & ramorum farinoſa panis etiam pinſitur, & puls conficitur. Sed farina crudior eſt & vilior illa, quam ex Palma farinifera præparant.

SAGUERUS. GOMUTUS ſ. PALMA *vinaria ſecunda* RUMPH. Tom. I. cap. 13. t. 13. CHAMAEROPS. L.

Me-

(*) Confer. adhuc URB. FRID. BEN. BRÜCKMANNS *Abhandl. vom Sego*; & *Commerc. liter. Norimberg. Ann.* 1744.

Medulla farinacea fibrofior eft & fignofior quam illa Sagu arboris. Expulfa hæc medulla baculis denuo ferienda eft ut mollefcat. Contufa tandem imponitur majori vafi, & mundatur. Panis ex hac farina coctus vilior eft *Sagu Maruca*, & fagueri retinet odorem, qui eft acidus & mucidus. Hæc farinæ præparatio ex fagueri medulla maxime fit in *Java orientali* & in *Borneo*, in quo pofteriori loco rotunda ex hac farina grana, coriandri femen magnitudine & forma referentia, conficiunt, ex quibus granis grata coquitur puls, quæ vulgo *Sagu Borneo* vocatur.

LACHRYMA *Jobi Indica.* SALEE RUMPH. P. 5. L. 8. C. 28. *Germ.* Indianifche Hiobs-Thräne.

Planta haud fponte in *India* crefcit, fed ad oras camporum oryzæ, maxime in *Java* & *Celebe*, plantatur. Hujus plantæ arundinaceæ petiolis infident granula glabra, pifi magnitudine, quæ firma gluma funt obducta, fub qua altera tenuifque latet lamella. Medulla interna alba eft ac fatis dulcis, imo ex quorundam opinione dulcior oryza. Licet hoc frumentum tam difficulter decorticetur, ob dulcedinem tamen in cibis multum adhibetur; fed granula per noctem in aqua funt maceranda, ac dein leviter contundenda inftar oryzæ, tum binæ ipfius defquamantur glumæ. Excoquuntur dein cum calappi lympha in pultem, inftar oryzæ, licet granula non diffolvantur; fed indurefcunt, magisque ex oblectamento quam ad fanitatem eduntur.

SOLANUM *tuberofum efculentum* C. B. SOLANUM *caule inermi annuo, foliis pinnatis, pinnis integris* L. *Germ.* Tartüffeln, Knollen. *Gall.* Truffe.

Gra-

Gravis cibus, ventriculo molestus, admodum flatulentus, crassi succi subacris, rusticis tamen & hominibus inferioris notæ robustis & laboriosis utilissimus, post frumentacea maxime communis, validissimus. Radices albæ vel flavescentes rotundæ glabræ magis farinosæ sunt, quam rotundæ rubræ, & tuberculosæ. In aqua coctæ vel solæ cum sale vel ad carnes eduntur. Multi eas appetunt in taleolos sectas & vel butyro frixas, vel cum aceto & allio assatas. Delicati etiam pastilli fiunt ex contritis radicibus. Panis ex farina solani, licet variis artificiis finissima reddi possit, tamen crudus & insalubris est. Si autem farina hæc misceatur cum frumentacea, melior exinde nascitur panis, quo in *Silesia* & *Saxonia inferiori* multi utuntur homines pro firmissimo alimento· Tortas quoque & placentas ex hac farina confectas in magnis deliciis habent. (*)

HELIANTHEMUM *indicum tuberosum* C. B. HELIANTHUS *radice tuberosa* L. *Germ.* Erdæpfel, Unter-Artischoken. *Gall.* Taupinambours.

Radices subdulces, minus farinosæ radicibus solani, iis viliores, & succi magis crassi & impuri sunt. In aqua coctæ vel butyro frixæ eduntur.

CASTANEA PORCINA & *Terræ Offic.* LATHYRUS *arvensis repens tuberosus* C. B. PANIS PORCINUS. *Germ.* Erd- und Grundeicheln, Erdfeige, Erdnuss, Schæfernuss, Erdmandel, Saubrod. *Gall.* Tarnote, Gesse sauvage.

Tube-

(*) *Abhandlung vom Tartüffelmehle und dem Brodte aus demselben, in Hannov. nützlich. Sammlung. vom Jahre 1758. 51 Stück.*

Tuberosæ radices albicantes, subdulcis & grati saporis instar castanearum, sub cineribus tostæ, in deliciis habentur. Modica quantitate assumtæ ventriculum non multum aggravant, nec multos flatus generant, quod autem fit, si in magna edantur copia. (*)

BULBOCASTANUM *majus folio Apii* C. B. BUNIUM DOD. *Germ.* Erdcastanie.

Radix tuberosa adeo delicata non est quam castanea porcina. *Viennæ* copiose editur, & audit *Pimperles Salat.* (**)

CORONA SOLIS *parvo flore, radice tuberosa* TOURN. *Germ.* Jerusalems-Artischocke.

Colitur in *Germaniæ* & *Angliæ* hortis. Radix tuberosa convenit cum radice solani esculenti, ut non raro cum illa confundatur. Sed meliores habet qualitates, sapidior est, & tantos non generat flatus, quam solanum esculentum. (***)

UBIUM *vulgare* RUMPH. P. 5. L. 9. c. 7. t. 120. DIOSCOREA L. RHIZOPHORA indica f. INHAME *rubra, caule alato scammonii, foliis nervosis & conjugatis.* HERM. Par. Bat. BATATTA *sylvestris indica* RAJI Hist. pl. VOLUBILIS *nigra, radice alba aut purpurea maxime tuberosa, esculenta, farinacea* SLOANE Cat. pl. Jam. *Germ.* Gemeine Oebis.

Colitur hæc planta multo labore in *Indiæ* insulis, ubi nihil

(*) EHRHART *8 Band S. 120.*

(**) *4 Band S. 150.*

(***) *Stuttgard. physik. œconom. Auszüge 7 Band. 2 Stück. S. 172.*

nihil vel parum oryzæ crescit. Maxima ejus cultura exercetur per Insulas *Moluccas*, *Amboinam* & *Bandam*, usque ad *novam Guineam*. Universalis cibus incolarum regionum dictarum radix est, quæ non cruda editur, quum pruritum oris excitet; sed coquitur & loco oryzæ ad cibos editur. Torretur etiam sub cineribus calidis, vel frigitur in oleo calappi. Coctum quoque ubium in pultem glebaceam a nonnullis conteritur. Sed hæc radix quammaxime obstipat, & melius conducit operariis quam otiosis, quare ab incolis magni æstimatur, quum ventriculum satis gravet. Ceterum salubres quoque radices sunt illis, qui laxa laborant alvo, præsertim si sub cineribus fuerint tostæ. Calidas ubii radices edere vetant incolæ, quum tormina ventris caussentur.

UBIUM *sylvestre* RUMPH. l. c. c. 15. t. 128. DIOSCOREA *foliis ternatis* L. RHIZOPHORA s. INHAMES *Curassavica trifolia* HERM. *Germ.* wilde dreyblätterigte Oebis.

Hæc radix, in incultis & solitariis *Indiæ* insulis crescens, rite præparata delicatum incolis cibum præbet. Sed magno prius labore lacte, quo turget, viscoso & noxio acri privanda, repetitis vicibus siccanda est, antequam esui apta fiat. Utplurimum sic exsiccata frigitur in sartagine cum calappi oleo; vel contusam admiscent sagus farinæ, ac sagus panem pinsunt, simplici delicatiorem. Multi *Celebes* & *Ceramæ* populi ex hac vivere coguntur radice, quum penuria sit oryzæ & sagus, tumque sæpissime fit, ut patientiam & laborem non adhibeant ad debitam præparationem, & ægre inde sese habeant, atque vertiginem cum rubore faciei & anxietate & totius corporis lassitudine patiantur, ad quæ mala tollenda quævis fere natio suum habet antidotum.

BATATTA *mammosa* RUMPH. l. c. c. 18. t. 131. COA *longa Sinensium*. *Germ.* Eyterförmigte Batatten.

Naturalis ejus patria sunt *Manilhæ*; crescit etiam sponte in *Sina*, & copiose plantatur *Baleyæ*. Radices, quæ crassiores gerunt verrucas, quam Batatta vera, decorticatæ, in clausa olla aquæ diutissime incoctæ, donec juste molles sint, a *Baleyensibus* & *Pampangensibus* in cibum adhibentur. Siccata radix matura in farinam potest contundi, ex qua delicata præparatur puls. Sic quoque *Sinenses* ex rasis & subactis radicibus farinam præparant, *Koahun* dictam, quam quibusvis admiscent cibis pro frixatione.

COLOCASIA *Aegyptiaca* PROSPER. ALPIN. ARUM *maximum ægyptiacum*, *quod vulgo Colocasia* C. B. & SLOANE. ARUM *ægyptium* s. CALADIUM *sativum* RUMPH. P. 5. L. 8. c. 84. t. 109. ARUM *acaule*, *foliis peltatis ovatis*, *basi semibifidis*, *margine repandis*. L. KELADY *Indorum*.

In Aegypto toti agri hac planta sunt consiti, cujus radix quotidianus ibi cibus est, uti aqud nos rapæ, recenti juri utplurimum incocta. Nam cruda non potest edi, quum ob acrimoniam pruritum oris excitet. Est quoque universale nutrimentum in *India orientali*. Varius hasce radices ad cibum præparandi modus est. Indi illas amant aquæ incoctas, qua effusa in magnos taleolos dissectas radices edunt; sed stomachum gravant, & alvum nimis obstipant. Melius conducunt coctæ, in taleolos scissæ & tunc frixæ in oleo calappi.

ARUM *indicum sativum* RUMPH. l. c. c. 81. t. 106. ARUM *minus*, *nymphææ foliis*, *esculen-*

culentum SLOANE. ARUM *acaule, foliis peltatis ovatis, basi semibifidis, margine integerrimis.* L. *Germ.* Aron.

Radix comeditur interdum. Major autem caulium hujus plantæ usus culinaris est, & plura vide sub oligochylis.

TACCA RUMPH. l. c. c. 89. t. 112. DRACONTII s. DRACUNCULI *species.*

Tacca sativa maxime colitur in *Cerama* & *Banda.* Ex ejus radice panis quædam pinsitur species, qui, si bene fuerit præparatus, meliorem habet saporem sagus pane. Radix *Taccæ phalliferæ s. sylvestris* multo acrior est, quare nonnisi rapsata, per 4 vel 5 dies in aqua macerata, edulis est; & gravem spirat odorem. Ex *Taccæ litoreæ* & *montanæ rubræ* radicibus simili modo farina & panis parantur.

ARISARUM *esculentum* RUMPH. l. c. c. 87. t. III.

Crescit in *Indiæ* sylvis. Pauca in hac planta detegitur acrimonia, unde & ejus cauliculi cum crassissimis radicibus in aqua primum ebulliuntur, quæ dein abjicitur. Denuo coquuntur cum calappi lympha, & olus præbent plebejis, ac præsertim Indorum flaminibus, qui carnibus non audent vesci. Quidam etiam folia addunt, quæ omnia simul coquuntur. In *Banda* maxime expetuntur, quare *Sajor Bandan* vocantur.

YUCCA. MANNIHOCA TOURN. FARINA s. *Quankamotti Mexicana* DAPPER.

Crescit in *Cuba*, *Hispaniola*, *S. Domingo*, *Surinam*, *California* &c. Duplex est species. Primæ radix boni est saporis instar castanearum, & assata aut butyro

frixa innoxie editur. Radix secundæ speciei autem adeo acrem continet succum, ut cruda comesta homines & bruta enecet. Ex rapsata tamen radice, postmodum conquassata, expresso venenato succo, sole & igne tosta, panis species paratur, qui valde nutrit, sed simul ventriculum molestat. *Cassawy* hunc panem albidum vocant incolæ, & Galli *Cassave*. (*)

LILIUM *flore atrorubente* GMELIN Flor. Sibir. T. I. p. 40. SARANNA KRASCHENINNIKOW Beschreibung des Landes Kamtschatka p. 102.

Nullibi quam in *Sibiria* & insula *Kamtschatka* crescit. Planta acerrimo succo fauces & os erodente atque inflammante turgida est. Radix autem ab incolis autumno effoditur, sole siccatur. & tunc coquitur atque in cibum adhibetur. Radix bulbosa, extus flavescens, intus albicans, saporis subdulcis amariusculi aromatici est, & validum nutrimentum sistit.

GENUS II GELATINOSA.

Confer. §. 34. 35. 36.

Virtutes easdem habent ac mucilaginea, nisi quod nutriendi facultate superiora sint & firmius alimentum præbeant. Sanguinis debitam consistentiam glutinosam optime conservare valent. Juscula, quæ puram gelatinam aqua fervida ex iis extractam continent, celerrimum & validum nutrimentum exhibent, & demulcendi, lubricandi, obtundendi atque incrassandi vires insigniores exserunt, quam solida huius generis esculenta. Sed in mentem revocari debet, quod dixi §. 17. Sal ammoniacalis carnium domesticorum animalium vix in nostrum corpus ut medicamentum agere

(*) FERMIN *histoire naturelle de l'Hollande équinoctiale p. 206.*

re poteſt, quia implicitus eſt. (§. 25) Nocet tamen magna copia. (§. 67) Sed in feris animalibus explicitus eſt hic ſal, & propterea largior ferinæ carnis eſus nauſeam, ructus putridos, ſitim & diſpoſitionem ad morbos putridos gignit, atque tranſpirationem inſenſibilem auget imo ſudorem exprimit. (*) Interim ſiccior, tenerior, & concoctu facilior utplurimum ferina caro eſt quam illa animalis domeſtici. Ad juſcula autem non impendi poteſt, quia minorem gelatinæ & pinguedinis copiam habet. Modus parandi gelatinam ſiccam ad varios uſus cibarios utilem proponitur in *Hannöv. Anzeig. Tom. 2. p. 698.* Differunt gelatinoſa ratione ſolubilitatis gelatinæ & carnis ſubſtantiæ, quare haud æque facile conçoquuntur omnia. Quæ gelatina tenui & carne molliore, ſuccoſa, tenera gaudent, eupepta ſunt, nutrimenti utplurimum levis, in robuſtis facile diſſipabilis, debiles vero ſatis validè nutrientia, ægris, ſenibus, ſedentariis, valetudinariis, imbecillibus concedenda. Dyſpepta ſunt gelatinoſa ſpiſſiora, carne dura & compacta prædita.

Species I Tenuia, Mollia.

BOS *domeſticus* Jonsthon Quadrup. BOS *cornibus teretibus flexis* L. *Germ.* Ochſe. *Gall.* Bœuf. *Ital.* Bue. *Angl.* Ox, Beef.

1) *Vitulus. Germ.* Kalb. *Gall.* Veau. *Angl.* Calf. *Ital.* Vitello. Bos aliquos primæ ætatis menſes agens. Ejus caro omnibus certe in toto animalium genere eſt præferenda, ſaluberrima, molliſſima, ægris gratiſſima, mitiſſima pinguedine intermixta. In deliciis ſunt caput elixatum, cerebrum aſſatum & aromatibus adſperſum jecur, renes, cor, lingua. Recens

(*) Experimento comprobatur in *London Magazine 1759. p. 244.*

Recens natus vitulus nimia adhuc humiditate pollet. Ad minimum bimestris esse debet, si ad cibum mactatur. Lacte diu nutritus summe laudatur.

2) *Juvencus. Germ.* erwachsenes Kalb, Stierchen, cui nondum cornua eruperunt. Ab uno ad secundum vel tertium annum. Caro iam siccior est vitulina, stomacho aptissima.

3) *Bos novellus. Germ.* junger Ochse, Rind. *Gall.* Taureau coupé. Est Bos tenerrima ætate castratus. Boes in provectiori ætate castrati aliquid taurinæ virulentiæ retinent; a taurina autem carne, quæ ad cacochyma pertinet, merito abhorrent omnes extra Hispaniam. Optimi & magis nutrientes boes sunt, qui in pingui & uliginoso solo herbis succo turgidis pasti fuerunt. Hinc celebrantur *Hamburgenses*, *Holsatici*, *Polonici*, *Hungarici*, & qui versus autumnum mactantur. Cocta caro optima. Juscula ex ea fiunt pinguia, valde nutrientia. Assata caro præstat, si macerata sit in aceto. Lingua boum salubris esca est tum recens cocta tum infumata. Caro recens sale condita præter nutrientem vim simul incidendi & abstergendi facultate gaudet. At diu asservata vel fumo siccata haud magnam laudem meretur. Vid. *Cacochyma.* Bois novelli caro semper salubris est, boni succi plena, ventriculo & sanguini optime conveniens, ægris etiam exoptata. Sententia ergo *Galeni*, quam repetierunt tot veteres medici, nimirum bubulam carnem insuperabilis esse naturæ, sanguinem crassum gignere, & ejus esu affectus melancholicos vel produci vel revocari, restringi debet ad bovem duris laboribus emaciatum vel ad vetulum bovem, cuius caro omnino nostræ naturæ adversa est.

AGNUS. *Germ.* das Lamm. *Gall.* Agneau. *Angl.* Lamb or Hogg. *Ital.* Agno.

Nimis

Nimis humida, viſcoſa, mucoſa & levis caro eſt; hinc utilis iis, qui temperie ſunt ſicca & calida. Cum acetoſa & chærefolio cocta optime ſapit. Aſſata tamen magis præſtat. In deliciis eſt caput aſſatum.

VERVEX. *Germ.* Hammel, Schöps. *Gall.* Mouton. *Angl.* Mutton. *Ital.* Montone.

Caro iam ſolidioris texturæ eſt, quam bovina. Salubritate tamen & facili concoctione ſeſe commendant verveces anniculi aut bimi. Pinguedo, ſi cereviſia ſuperbibatur, cardialgiam, colicam, tormina ventris &c. cauſſatur. Hæ paſſiones non obſervantur, ſi poſt ejus aſſumtionem aqua hauriatur. Veroſimile eſt, pinguedinem vervecinam ab acidis in glebas ſebaceas coagulari in primis viis, & ſic coagulatam minimorum vaſorum oſtia obturare. Nociva itaque cenſetur commixtio vervecinæ carnis cum cucumeribus. Caput aſſatum ſalubre, delicatum.

HAEDUS. *Germ.* Ziegenböcklein, Gitſe, Titslein, *Gall.* Chevreau. *Angl.* Kydd. *Ital.* Cavretto.

Recens natus, vel per unum aut duos menſes lacte nutritus, multum laudandus eſt, & ſolidioris texturæ carnem habet quam agnus. Adultior, licet lacte nutriatur, iam aliquid viroſi reſipit.

PORCUS *domeſticus* ZOOLOG. SUS, *Scrofa, dorſo antice ſetoſo, cauda piloſa* L. *Germ.* Schwein. *Gall.* Cochon, porc. *Angl.* Hog, Boar. *Ital.* Porco.

1) *Porcellus lactens. Germ.* Milchferkel, & *Porcellus delicus Germ.* Spanferkel. Delicioſiſſimi quidem, at humidæ carnis ſunt, quæ non niſi aſſata in cibum ſalubrem cedit.

2) *Por-*

2) *Porcus adultus.* *Germ.* Schwein. Pamphagum fere animal, pinguiſſimum, a cuius eſu abſtinent *Judæi*, *Arabes*, *Mahamedani*, *Tatari*, *Perſæ*, & quod Athletis olim corporis robur firmiſſimum conciliabat, nutrimentum copioſiſſimum, validiſſimum, ſed paulo craſſum, præbet exercitatis. Præſtantiam carnis extollit *Galenus*, plus juſto hanc vituperant alii. Otioſis utique propter nimium nutrimentum & paulo tardiorem concoctionem minus conducit. Obeſos illos reddit, & multo ſanguine plenos; inde laſſitudo, pigritia, obſtructiones viſcerum, humorum acrimonia. Sed haud pravos ſuccos generat hoc animal, modo ſit mediæ ætatis, lentigine expers, & pinguedine modice nitens. Copioſa enim pinguedo, moram in ventriculo diu patiens, corruptum chylum ad ſanguinem mittit, & inde ſæpe ſcabies. Pinguem nimis carnem præſtat acidis jungere. Idem valet de lardo. Multiplex certe præparatio in culina. Aſſata caro ſiccior & durior eſt quam elixa. *Apexabones* (Blutwürſte) cacochymæ ſunt. *Tomacula* ſ. *Tomacinæ*, *Germ.* Leberwürſte, *Gall.* Cervelats, Tomacelles, ſalubres quidem, ſed difficilioris paulo concoctionis ſunt, quam *Lucanicæ*, *Germ.* Bratwürſte, *Gall.* Sauciſſes, quæ grata & ſtomacho apta ſunt. Delicatiſſima ex his ſunt *Inſicia*. *Gall.* Sauciſſons. Farcimina infumata propter admixta condimenta ſatis bene concoquuntur, & boni ſucci ſunt, modo non copioſe edantur. *Pernæ* (Schinken, Schweinehammen) recentes, in ventriculo reſolubiles ſunt, &, modice aſſumtæ, ipſis ægris conducunt; meliores crudæ ſunt elixis. Vetuſtæ, exſuccæ, duræ, merito contemnuntur.

APER. *Germ.* wildes Schwein. *Gall.* Sanglier. *Angl.* wild Boar.

1) *Por-*

1) *Porcellus sylvestris. Germ.* Froschling. Hoc nomine insignitur primo & secundo ætatis anno.

2) *Verres seu mas. Germ.* Häuer, & *Scropha s. Fœmina Germ.* Bache.

Fœtidis minus immoratur ac sus domesticus. Sicciorem etiam, sapidiorem, teneriorem & salubriorem habet carnem, quam iam magni in conviviis fecit antiquitas. Elixam nonnulli edunt. Sale condita quoque asservatur. Frequentius autem assata apponitur mensis. Præstantissimus aper, qui montosas sylvas pervagatur. Hyeme mas cum fœmina coit, & caro ad cibum non adhibetur. Autumno optime sapit. Caput nobilissimus habetur cibus.

CERVUS ZOOLOG. CERVUS, *Elaphus, cornibus ramosis, teretibus, incurvis* L. *Germ.* Hirsch. Habitat in *Europa*, *Asia*.

1) *Hinnulus cervi. Germ.* Hind- oder Wild-Kalb, *Gall.* Fante, Faon. *Angl.* Calf. Qui primum aut secundum ætatis annum agit. Caro præ adultis cervis mollior est & tenerior. Bimus incipit cornua emittere mollia, parva, quæ elixata, in frustula conscissa, & frixa, in delicatorum cibum cedunt. Gelatina ex his cornibus gratissima, summe reficiens, phthisicis & sitibundis ægris exoptatissima paratur.

2) *Cervus adultus. Germ.* erwachsener Hirsch. *Gall.* Cerf. *Angl.* Stag, Hart. *Ital.* Cervo.

3) *Cerva. Germ.* Hinde, Hirschkuh. *Gall.* Biche. *Angl.* Hind.

Ad tertium usque ætatis annum in cibum trahi volunt Diætetici. Tunc ratione salubritatis, saporis, & nutritionis, carne bubula jure præfertur. Quæ enim

enim *Galenus*, *Hippocrates*, ipsa *Schola Salernitana*, & plurimi, in contemtum huius animalis dixerunt, de vetustioribus tantum valent, atque de iis, quæ libidinis tempore eduntur.

CAPRA. CAPREA. CAPREOLUS. DORCAS Zoolog. CERVUS, *Capreolus*, *cornibus ramosis teretibus erectis*, *summitate bifida* L. *Germ.* Reh, & mas Rehbock. *Gall.* Chevreuil. *Angl.* Deer, Roe deer. *Ital.* Capriolo. Habitat in *Europa*, *Asia*.

Caro non laudatur ab antiquioribus Medicis, sed neoterici jure illam præferunt cervina, quoniam delicatior est, tenerior, & facile dissipabilis. Tam validum vero nutrimentum non præbet ac cervus; hinc ejus esus ægris concedi potest.

DAMA Zoolog. CERVUS *platyceros* Raii quadrup. CERVUS, *Dama*, *cornibus ramosis*, *compressis*, *summitatibus palmatis*. L. *Germ.* Dämmlein, Damm-Hirsch. *Gall.* Daim. *Angl.* Fallow-Deer. Habitat in *Prussia*, *Dania*, *Norvegia*.

Apud nos non occurrit. Quoad carnis qualitates accedit capreis.

TARANDUS Zoolog. RANGIFER Gesn quadrup. CERVUS, *Tarandus*, *cornibus ramosis*, *teretibus*, *summitatibus palmatis*. L. *Germ.* Tarand Thier, Rennthier. *Gall.* Rhenne. *Angl.* Rain deer. Habitat in montibus *Sueciæ*, *Norvegiæ*, *Lapponiæ*, in *Asia* etiam.

Animalis ad celeritatem expeditissimi caro e ferinis illorum locorum, omnium consensu, optima, saluberrima, delicatissima est.

LE-

LEPUSCULUS *Germ.* junger Hase.

A tertio mense ad octavum, omnibus aestimatus, a MARTIALI (*) admodum laudatus, inter magnas omnino delicias numerandus, aegris & a morbo restitutis concedendus. In *Gallia* etiam magni habetur. (**)

CUNICULUS ZOOLOG. LEPUS, *Cuniculus, cauda abbreviata, auriculis nudatis.* L. *Germ.* Caninchen. *Gall.* Lapin. *Angl.* Cony. *Ital.* Coniglio. Habitat in *Europa australi.*

Candidam carnem subdulcem, leporina molliorem & teneriorem, habet, sed ita validi nutrimenti non est. In deliciis habetur a *Suecis*, *Belgis*, ab *Hispanis* & *Anglis*. Incolae etiam *insularum canariensium* & *Brasiliae*, ubi, si *Dappero* credendum est, magnitudine accedit porco, illum mensis apponunt. Junior utique praefertur adultiori, ut & domestico ferus.

SCIURUS ZOOLOG. SCIURUS *vulgaris palmis solis saliens.* L. *Germ.* Eichhörnchen. *Gall.* Ecureuil. *Angl.* Squirrel. *Ital.* Schrivolo. Habitat in *Europae* arboribus.

Caro albida subdulcis, coloris & saporis fere gallinae, tenera, salubris, boni succi, a rusticis Norvegicis in jusculis editur. (***) Niger praefertur rutilo, & sclopeto perfossus solummodo in cibum recipitur.

ALCES *junior.* CERVUS, *Alces, cornibus acaulibus palmatis.* L. *Germ.* junges Elendthier.

(*) *Epigramm. 92. l. 13. Inter aves turdus, si quis me judice certet. Inter quadrupedes Mattya prima lepus.*

(**) BRUYERINUS. *l. 13. c. 14.*

(***) PONTOPPIDAN. 2 *Theil S. 48.*

thier. *Gall.* Elan. Habitat in borealibus *Europæ Asiæque* populetis.

Carne molli assata, junioris animalis, utplurimum vescuntur borealium regionum incolæ. Delicati saporis & facilis digestionis est.

ASINI PULLUS. *Germ.* Esels-Füllen.

Animal, quo MÆCENAS, ille eruditorum patronus, delectabatur olim, (*) hodie apud *Italos* in deliciis adhuc est. Humida, tenera, & gustu suavissima, carne præditus esse dicitur.

URSUS ZOOLOG. URSUS *Arctos*, *cauda abrupta.* L. *Germ.* Bær. *Gall.* Ours. *Angl.* Bear. *Ital.* Orso. Habitat in sylvis *Europæ* frigidis.

Caro *Alpinis*, *Norvegis*, *Russis*, *Kamtschadalibus*, in deliciis est; ordinarie autem in cibum adhibentur tantum juvenculi, hyeme capti, quos etiam sale conditos & fumo siccatos pro optimo & suavissimo cibo declarant multi, imo ob nimiam carnis spongiosam mollitiem vix aliter, nisi multo sale imprægnatus, edi ursus potest. Pingues pernæ maxime laudantur. Adultorum caro olens est & difficilis concoctu. (**)

TAXUS ZOOLOG. URSUS, *Meles*, *unguibus anticis longissimis* L. *Germ.* Dachs. *Gall.* Blaireau, Tesson. *Ital.* Tasso. *Angl.* Badger. Habitat in *Europa.*

Pin-

(*) PLINIUS. *hist. nat. l. 8. c. 43.*

(**) BRUYERINUS *l. 13. c. 41.* PONTOPPID. 2 *Theil S. 43.* KRASCHENINNIKOW *Beschreibung von Kamtschatka S. 124.*

Pinguescit pomis & uvis, hinc autumno captus, in *Germania*, *Italia*, *Helvetia*, delicatior habetur. Caro similis est suillæ. Qui in locis montanis inter rimas rupium degunt, *Germ.* Steindachse, ceteris multo præstantiores sunt.

CANIS *familiaris cauda sinistrorsum recurva* L. *Germ.* Hund. *Gall.* Chien. *Angl.* Dog. *Ital.* Cane.

Canem in usum cibarium mactatum olim fuisse ex PLINIO l. 29. c. 4. novimus. Quibusdam aliis gentibus usitatum eius esum fuisse GALLEUS indicat l. 3. *de facult. alim.* HIPPOCRATES etiam caninæ carnis frequentem mentionem injicit, illamque calefacere & robur afferre & exsiccare docet l. 2. *de vict. ratione.* Hodie delicatum cibum esse variis *Africæ* gentibus & conterraneis, & proprie pastum & pinguefactum canem in magno apud eas pretio esse, narrant Itineraria. (*) *Grönlandiæ* incolis etiam frequens esca est caro vel recens sub nive & glacie asservata, vel in aere siccata. (**)

RANA *aquatica innoxia* ZOOLOG. RANA *temporaria dorso planiusculo subangulato.* L. *Germ.* Frosch. *Gall.* Grenouille commune.

Ad cibum eligenda est pinguis, carnosa, viridis, & quæ in limpidis aquis vivit. Caro paulisper humida, boni succi & saporis, concoctu facilis est, & valde nutrit. Elixa vel assata mensis apponitur a Majo ad Octobrem. Conducit biliosis & iis, qui sunt

(*) BOSSMANN *Voyage de Guinée, p.* 240. MÜLLERS *Abhandlung vom Gebrauch einiger Speisen bey fremden Völkern, in Hannöv. Beyträgen, I Theil S.* 1537.

(**) ANDERSON *S.* 193.

ſunt calidæ & ſiccioris naturæ; commendatur quoque tabidis & hecticis. Plurimi nihil niſi coxas, rejectis partibus ceteris, comedunt. Inſalubris eſt rana, in putridis & limoſis aquis degens; hæc enim ventriculum moleſtat; & ejus frequenti eſu cachexiam & febres produci ajunt.

MUS ÆGYPTIUS HASELQUIST *Act. Upſal.* 1750. *p.* 17. *Act Holmiens.* 1752. *p.* 23. MUS *jaculus* L. *Germ.* Ægyptiſche Bergratte. Habitat in *Arabia*, *Calmuckia.*

Toſta ab Arabibus editur. Humida nimis caro eſt, multam ſed laxam in homine pinguedinem generans.

RATTUS. *Germ.* Raze. *Gall.* Rat.

Caro tenera, pinguis, *Nigritis* delicatiſſima. Caput, cauda, pedes rejiciuntur. (*)

TESTUDO *marina* ZOOLOG. TESTUDO *pedibus pinniformibus*, *unguibus palmarum binis*, *plantarum ſolitariis*, *teſta ovata* L. *Germ.* See Schildkröte. *Gall.* Tortue de Mer. *Angl.* Sea Tortoiſe.

Americana ſtupendæ magnitudinis eſt, ita ut ſola ſufficiat octuaginta hominibus. Saporis excellentia etiam ceteras marinas ſuperat. Caro eſt ex albo viridescens, pinguedine poſt elixationem viridiuscula intermixta, inſtar optimæ vitulinæ carnis delicata, ſalubris, ventriculo apta, ut etiam ægris ſuadenda ſit. Laudatur intra tempus, quod a vere ad autumnum decurrit. Sale condita in exteras regiones transfertur. (**) Ova magni æſtimantur; delicioſiſſima ſunt de *teſtudine caretta.*

LA-

(*) BOSSMANN *p.* 255.

(**) BRÜYERINUS *l.* 22. *c.* 7. GEOFFROY 7 *Theil von S.* 240. *bis* 243. FERMIN *p.* 49.

LACERTA IGUANA L. Habitat in *Indiis*. Caro est sapidissima. Ova quoque comeduntur, quæ coctione non indurescunt. (*)

PHASIANUS, *gallus, cauda compressa adscendente.* L.

1) PULLI GALLINACEI & PULLASTRI. *Germ.* Küchelchen, junge Hüner und Hähne. *Gall.* Poulets. Nihil eorum carne delicatius & tenerius cogitari potest; sed ob insignem humidam mollitiem non nisi assati edi possunt.

2) GALLUS GALLINACEUS. *Germ.* Hahn. *Gall.* Cocq. *Angl.* Cock. Caro ejus, si primum ætatis annum agit, tenera est, moderate pinguis, concoctu facilis, boni succi. Sed adultior gallus, & mox ubi cucuriit & coivit, admodum siccæ & duræ naturæ est; hinc esui non amplius, sed conficiendis jusculis validissime nutrientibus, debilitatis & a morbo restitutis summe commendandis, inservit. *Cristae gallinaceae*, *Germ.* Hahnen-Kämme, ut & testes juniorum gallorum, magna laude prædicantur. Gallus castratus, *capo* vel *capus*, *Germ.* Kapaun, Kapphahn. *Gall.* Chapon, saginatus, pinguis, carnis præstantia & salubritate antecellit gallinam, & ægris, atque præsertim phthisicis, summe conveniens esca est.

3) GALLINA DOMESTICA. *Germ.* Henne. *Gall.* Poule. Optima in cibo, quæ nondum peperit. Adultior duram carnem habet, egregia tamen jus-cula dat. Junior propter carnis teneritudinem ab omni ævo in saluberrimum cibum recepta est. Non adeo validum sed leve præbet nutrimentum, exer-

(*) FERMIN *p.* 18.

exercitatis non sufficiens, aptissimum autem debilibus, ægris, & a morbo restitutis, maxime phthisicis. Pinguedo mitissima est, nullas passiones ciens. Chimæra est, quod podagram gignat frequens carnis esus. *Ova* ceteris omnibus palmam præripiunt. Sed pendet illorum salubritas a varia præparatione & vario coctionis gradu. Quæ facile concoquuntur & bonum nutrimentum exhibent, sequentia sunt: 1) *Ova elixa sorbilia*, *Germ.* gesottene oder Schlurf-Eyer, quæ plane liquida & fere semicruda sunt; celerrime nutriunt, amissas vires cito restituunt, alvum laxant, solida demulcent, & raucis, tussientibus & phthisicis, utilia sunt. 2) *Ova tremula seu mollia Germ.* weichgesottene Eyer, Stipeyer; solidius prioribus nutrimentum præbent, ventriculo idonea sunt, 3) *Ova densata seu mediocriter dura*, *Germ.* Dotterweiche Eyer, in quibus mollis vitellus duriusculo circumdatur albumine; sed solum vitellum in ventriculo facilius putrescere, quam si una cum albumine comedatur, docet GEOFFROY (*). *Ova effusa*, *Germ.* gefällte Eyer, & *suffocata*, *Germ.* gedämpfte Eyer, salubria etiam & mitis naturæ sunt. Omnia hæc, & recensitis modis præparata, ova ipsis ægris commendari in cibum possunt, ob levitatem & temperatam naturam. Nimia tamen quantitate comesta nauseam facile pariunt, & nidorosas cruditates putridas in ventriculo generant. Hinc, quod facile putrescant, febricitantibus non semper proficua sunt. Vitellus solubilior est albumine, interim & hoc sub eo, qui humano corpori naturalis est, calore penitus solvitur & vitello fortius nutrimentum dat; maiori autem caloris gradu in siccam & durissimam condensatur substantiam. (**) Notandum *Scholae Salernitanae* præcep-

(*) *Mat. med. 7 Theil S, 514.*

(**) BOERHAVE *Elementa Chemiæ T. 2. p. 341.*

ceptum: *Si ſumas ovum, molle ſit atque novum: Singula poſt ova, pocula ſume nova.* De ovis dyſpeptis & mali ſucci alio loco ſermo erit.

GALLOPAVO S. MELEAGRIS & NUMIDICA AVIS ORNITHOL. MELEAGRIS, *Gallopavo, capite caruncula frontali criſtaque gulari, maris pectore barbato* L. *Germ.* Kalkaun, Calecutiſcher Hahn, Truthahn, Puterhahn, welſche Hüner. *Gall.* Coc d'Inde & Poule d'Inde. *Angl.* Turkey.

Gallus indicus, & præſertim caſtratus, præſtantioris carnis eſt, quam gallina indica. Caro ſapida, multi nutrimenti, in pectore albida, tenera, & facilis concoctionis, attenuatis reconvalescentibus utilis, in lumbis & poſteriori parte durior & brunna. Iuvenes in cibo delicati, annoſi in jusculo melius dantur. Iecur & ſtomachus inter delicias numerantur; ſed ægrius digeruntur. Ova magna ſunt & dyſpepta.

GALLUS *Curaſſavicus* ALDROV. MITU ſ. MUTU *Braſilienſium* MARCGRAV. *Hiſt. Braſil. p. 194.* CRAX *nigra* L. *Gall.* Hocco de Breſil.

Summe laudatur caro.

GALLINA *Guineenſis* ORNITHOL. GALLINA *Africana* MARCGRAV. *Braſil. 78.* GALLUS *niger maculis ovalibus & orbiculatis* BARROW *av. 79.* PHASIANUS, *Meleagris, vertice calloſo, temporibus carunculatis* L. *Germ.* Perlhuhn. *Gall.* Poule de Guinée. *Angl.* Guiny Hen. Habitat in *Africa.*

Carnem ſapidiſſimam largitur, dum aeri aliquantulum exponitur. (*)

PAVO-

(*) CRANZ *mat. med. p. 72.*

PAVO f. PAVUS ORNITHOLOG. PAVO *cauda longa* L. *Germ.* Pfau. *Gall.* Paon ordinaire. *Angl.* Peacock. Patria est *India orientalis.*

Junior pavo teneram carnem habet, quæ Romanis olim in deliciis fuit. Vetus autem durior, ficcior, frigidior, & difficilioris concoctionis cenfetur. Ova ob difficilem concoctionem non æftimantur.

PHASIANUS *Colchicus* ORNITHOL. PHASIANUS *rufus*, *capite cæruleo.* L. *Germ.* Phafan. *Gall.* Faifan. *Angl.* Pheafant. Patria eft *Afia* & *Africa.*

Poft pavonem formofiffima avis, ob preciofiffimam, tenerrimam, & exquifiti guftus carnem, principum menfas ornat. Captus aut accipitre occifus delicatior habetur, quam fi fclopeto necatur. Ova falubria, mollia, bonitate accedunt gallinaceis.

PERDIX *cinerea* ORNITHOL. TETRAO *pedibus nudis*, *macula nuda coccinea pone oculos*, *cauda ferruginea*, *fterno brunneo* L. *Germ.* Gemeines Rebhuhn. *Gall.* Perdrix, *Angl.* Partridge. Habitat in *Europae* agris atque vinetis.

Aeftate & autumno, quum vefcatur formicis earumque ovis, & frumentorum granis, foliisque virentibus, poft phafianum, carnis falubritate, teneritudine, & faporis excellentia, præfertur merito omnibus avibus. Per hyemem autem adeo commendabilem carnem non habet.

PERDIX *rufa maior* ORNITHOL. TETRAO *rufus*, *roftro pedibusque fanguineis*, *gula alba cincta fascia nigra albo punctata* L. *Germ.* Rebhuhn

huhn mit rothem Schnabel und Füssen, Rothhuhn. *Gall.* Bartavelle. Habitat in *Europa australi*, præsertim in *Italia* & *Hispania*.

Delicatior perdice communi dicitur.

PERDIX *Damascena* WILLUGB. TETRAO *orientalis pedibus antice pilosis: abdomine gulaque atra, collari ferrugineo, cauda cuneiformi* L. FRANCOLIN TOURNEF. Habitat in Oriente, maxime in *Syria*.

Gallis æstimata.

ATTAGEN. GALLINA *Corylorum* ORNITHOL. TETRAO, *Bonasia, pedibus hirsutis, rectricibus cinereis, punctis nigris, fascia nigra: exceptis intermediis duabus* L. *Germ.* Haselhuhn. *Gall.* Gelinote hupée. *Suec.* Hiaerpe. *Norv.* Ierpe. Habitat in *Europae* coryletis, præsertim *Prussiae*, *Silesiae*, *Bohemiae*, *Norvegiae*.

Alba gaudet carne, tenera, delicata, concoctu facili, bene nutriente.

LAGOPUS ORNITHOL. TETRAO *pedibus lanatis, remigibus albis, rectricibus nigris apice albis; intermediis totis albis.* L. *Germ.* Haselhuhn mit Hasenfüssen, Weishuhn, Schneehuhn, Steinhuhn. *Gall.* Gelinote blanche. *Suecis* Snöripe. *Norveg.* Rype. Habitat in *Europae* alpinis, in *Helvetia* præsertim, *Suecia*, *Norvegia*, *Prussia*, *Curlandia*. (*)

Carnis

(*) PONTOPPIDAN 2 Theil. S. 173. KLEIN *Histor. avium* p. 173. ALTMANN *von den Helvetischen Eisbergen*, S. 223.

Carnis præstantia, salubritate & teneritudine, perdicibus æquiparanda avis.

UROGALLUS S. GRYGALLUS. S. TETRAO *minor* ORNITHOL. TETRAO, *Tetrix, pedibus hirsutis, cauda bifurcata, remigibus secundariis, basin versus albis* L. *Gallus Betulinus & Gallina. Germ.* Birckhahn, Birkhuhn. *Gall.* Coc de Bruyere à queue fourchue. *Angl.* Heath cock, black game. Habitat in *Europae* frigidæ Ericetis & Betuletis.

Caro junioris avis albida est, sapida, tenera, concoctu facilis; sed valentior, durior, & concoctu difficilior est veterum caro, aeri exponenda.

COTURNIX ORNITHOL. TETRAO *Israelitarum* HASELQ. TETRAO *pedibus nudis, corpore griseo maculato, superciliis albis, rectricibus margine lunulaque ferruginea* L. *Germ.* Wachtel. *Gall.* Caille. *Angl.* Quail Habitat in *Europa, Asia & Africa.*

Epilepsiæ obnoxia avis non impedit, quo minus ab hominibus salutariter edatur, quum plura dentur animalia hoc morbo correpta, quæ tamen in salubrem hominum cibum cedunt. Sed omnino suspecta est, quæ statim editur, postquam in agris capta sit; nam sæpe vescitur lolio temulento & helleboro, & exinde noxias qualitates accipit, ita ut convulsiones, spasmos, palpitationes cordis, post ejus esum observarint Medici. (*) Etenim vero, quæ a nobis usui cibario destinantur, frumentaceis & granis saginantur coturnices, atque tunc innoxiam adeo carnem præbent

(*) GALENUS *l. 6. Epidem. comm. 5.* EBNSINA *l. 2. Canon. c. 254.* ARISTOTELES *l. 9. histor. animal. c. 8.* NEBEL *Obs. in Eph. Nat. Cur. Cent. 9. & 10.*

bent, ut potius ob teneritudinem & gratum saporem valde expetantur, & ipsis ægris commendentur. Nimis pingues tamen ventriculo alienæ sunt. (*)

ORTYGOMETRA Ornithol. RALLUS *Crex alis ruffo ferrugineis* L. *Germ.* Wachtelkönig, Schnarrwachtel.

Versus autumnum perpinguis, delicatissima habetur.

ALAUDA *vulgaris, non cristata*, Ornithol. ALAUDA *arvensis rectricibus extimis duabus extrorsum longitudinaliter albis, intermediis interiori latere ferrugineis.* L. *Germ.* gemeine Lerche, Feldlerche, Sanglerche. *Gall.* Alouette. *Angl.* common Lark. *Ital.* Lodola. Habitat in arvis continuo volatu.

Pro pabuli & loci diversitate differt etiam carnis bonitas; interim semper tenera, saluberrima, suavi & delicata sua carne omnium palatos delectat. Autumno mirum in modum pinguescit. An certum, quod calculosis sit noxia? Ossicula una cum carne deglutita ventriculi dolores producunt. Saporis excellentiam alaudarum Lipsiensium a certa allii specie, Germanis *wilder oder Hunds-Knoblauch* vocata, qua hæc volucria vescuntur, oriri putat Büchnerus. (**) Viliores in cibo sunt *alauda cristata*, *Germ.* Haubenlerche & *alauda arborea*, *Germ.* Heydelerche.

TURDUS *simpliciter dictus seu viscivorus minor.* Ornithol. TURDUS *musicus.* Frisch *av. t.* 27. *f.* 1. 2. TURDUS *musicus*

(*) Aldrovandus *Ornithol. l.* 13. *c.* 22. Willugbey *Orn. p.* 122. Elsholz *Diætet. S.* 152. Geoffroy *Mat. med.* 7 *Theil S.* 421.

(**) *Miscell. med. physic. mathem. &c. Ann.* 1727. *p.* 486.

ficus remigibus basi interiore ferrugineis. L. *Germ.* Ziemer, eigentlicher Krametsvogel, Gesangvogel. *Gall.* Mauvis ou Grive ordinaire. *Angl.* Throstle. Habitat in *Europa.*

Avis ob carnis præstantiam a veteribus tanti æstimata, ut magnos olim greges in aviariis saginarent. Hodie inter aves delicatissimæ tenerrimæque carnis locum jure adhuc tenet. Sapidior est, si juniperi baccis diu pastus fuerit. Stomachum rejicere prodest, quia interdum hyoscyami foliis, quibus delectatur avis, repletus est.

TURDUS *viscivorus major.* ORNITHOL. TURDUS *viscivorus alis subtus flavescentibus, rectricibus tribus lateralibus apice albis* L. *Germ.* Schnarre, Scharre, Zerrer, Mistler, Mistelfink. *Angl.* Mistle-Drostle.

Inter turdos maxima & carnosior avis, sed paulum dura est caro, grati alias saporis.

TURDUS *pilaris* ORNITHOL. TURDUS *pilaris rectricibus nigris: extimis margine interiore apice albicantibus, capite uropygioque cano.* *Germ.* Drossel.

Magnitudine medium tenet inter turdum viscivorum majorem & minorem. Caro in cibis etiam grata.

TURDUS *minimus* FRISCH *av. t.* 28. TURDUS *iliacus* f. ILLAS aut TYLAS ORNITHOL. TURDUS *illiacus alis subtus ferrugineis, superciliis albicantibus* L. *Germ.* Weindrossel.

Uvis delectatur. Caro ob amaritiem minus accepta.

HORTULANUS ORNITHOL. MILIARIA

RIA *pinguescens* FRISCH *av.* 2. *t.* 5. *f.* 3. 4. EMBERIZA *hortulana remigibus nigris, primis tribus margine albidis, rectricibus nigris, lateralibus duabus extrorsum albis* L. *Germ.* Ortolan, Windischer Goldammer (*). *Gall.* Ortolan. Habitat in *Gallia* & *Italia*, præcipue *Bononiae* & *Florentiis*. *Germaniam* advenit Aprili mense, eamque deserit Augusto.

Delicatissima avis pinguescit milio & avena. Assatam edimus ut alaudam. Romam Bononia in cistis transportatur deplumata, & farina adspersa.

EMBERIZA *flava* ORNITHOL. LUTEÆ *alterum genus* ALDROV. MILIARIA *lutea* FRISCH. EMBERIZA *Citrinella rectricibus nigricantibus: extimis duabus latere interiore macula alba acuta* L. In *Suecia*, *Anglia*, *Gallia*, *Italia*, *Germania* frequens.

Flava pinguedine admodum nitens priori haud cedit saporis gratia & carnis excellentia.

FRINGILLA *albicans*, ALDROV. MONTIFRINGILLA *calcaribus alaudæ* WILL. RAI. MILIARIA *nivis*. FRISCH. EMBERIZA *nivalis remigibus albis: primoribus extrorsum nigris, rectricibus nigris: lateralibus tribus albis.* L. *Germ.* Bergfink, Schneevogel (**). Habitat in alpibus *Lapponiae*, *Norvegiae*, *Spizbergae*, ad *sinum Hudsonis* &c. In montosis septentrionalibus *Angliae* locis rarior. Ad *Sueciam* migrat intensiore hyeme.

Avena nutritur; sapidissima ejus caro. Non confundatur cum *Calandra* seu *Emberiza alba*, *Germ.* weisser

(*) BÜCHNER *l. c. p.* 113.
(**) PONTOPPIDAN 2. *Theil S.* 182.

ser Ortolan, cui non absimilis est, & qua in cibo etiam utuntur *Itali.*

FICEDULA *septima.* ORNITHOL. MOTACILLA, *Hippolais, virescenti-cœrulea, subtus flavescens, abdomine albido, artubus fuscis.* L. *Germ.* Feigenvogel, Cypervogel. *Angl.* Cyprusbird. *Ital.* Becca fichi. Habitat in *Europa.* Abundat in *Creta* & *Cypro* insula. (*)

Ficubus & uvis vescitur, & inde pinguescit autumno. Celeriter nutrit, & ob gratissimum delicatum saporem, & optimum, quod præstat, alimentum, in magno apud *Italos* pretio est. Adeo solubiles dicuntur hæ ficedulæ, ut ventriculum nunquam gravent, quamvis magna comedantur copia. Ex Insula *Cypro* sale vel aceto conditæ in alias deportantur regiones.

ATRICAPILLA s. FICEDULA ORNITHOL. MOTACILLA *Atricapilla, testacea subtus cinerea, pileo obscuro* L. *Germ.* Schwarzköpflein, eine Art Feigenvogel. *Angl.* Blackcap. *Ital.* Capo negro. Habitat in *Europa.*

Eadem prædicatur laude ac Becca fichi Italorum.

SCOLOPAX ORNITHOL. SCOLOPAX s. *Perdix rustica.* GESN. SCOLOPAX *Rusticola rostro recto laevi, pedibus rufis, femoribus tectis, unguibus pollicum obsoletis.* L. *Germ.* Waldschneppe, Holzschneppe. *Gall.* Becasse. *Angl.* Woodcock. Habitat in *Europae* sylvis paludosis.

Caro tenera, sapida, salubris, colore fere perdicinæ acce-

(*) vide FRANZ FERDINAND von TROILO *Oriental. Reisebeschreibung S. 37.*

accedit. Una cum inteſtinis aſſata editur avis; & excrementa in deliciis habent guloſi.

NUMENIUS ſ. ARQUATA ORNITHOL. SCOLOPAX *Arquata roſtro arcuato, pedibus cœruleſcentibus, alis nigris; maculis niveis.* L. *Germ.* Brachvogel, groſſe Schneppe mit langem unter ſich gebogenem Schnabel. *Gall.* Corlis, Corlieu. *Angl.* Curlew. Habitat in *Europae* agris uliginoſis.

Solubilis atque delicata ejus caro eſt.

GALLINAGO *minor.* ORNITHOL. SCOLOPAX *Gallinago, roſtro recto apice tuberculato, pedibus fuſcis; lineis frontis fuſcis quaternis.* L. *Germ.* Kleine Waſſer- oder Pfuhl-Schneppe. *Gall.* Beccaſſine. Habitat in *Europae* paludibus & rivulis.

GALLINULA. ORNITHOL. *Germ.* Waſſerhuhn, Rothblaſchen. *Gall.* Poule d'eau. *Angl.* Common Water Hen. Habitat in *Europae* rivulis.

Gallinaginum & Gallinularum carnes grati ſunt ſaporis, concoctu facillimæ, parum recrementitii relinquentes.

PLUVIALIS *viridis.* ORNITHOL. CHARADRIUS *Pluvialis pedibus cinereis, corpore nigro viridique maculato ſubtus albido.* L. *Germ.* Pulroſs. *Gall.* Pluvier. *Angl.* Plover.

Hujus & aliarum pluvialium caro, ob ſolubilitatem & teneritudinem, delicatiſſima, laudatiſſima cenſetur a *Gallis* & *Anglis.*

COLUMBA *domeſtica ſ. vulgaris* ORNITHOL. COLUMBA *Oenas, cœruleſcens, collo ſupra*

pra viridi nitente, fascia alarum apiceque caudæ nigricante. L. *Germ.* zahme Taube. *Gall.* Pigeon ordinaire. *Angl.* Pigeon, Dove.

Plures dantur varietates, quæ omnes esui aptæ sunt. In genere juniores columbæ carne sapida, eupepta, & boni succi gaudent. Quæ agros pervagantur *Germanis* Feldtauben, præferuntur iis, quæ in hypocaustis aluntur, *Germ.* Haustauben. Adultiores ob carnis duritiem semper insalubres habitæ sunt.

TURTUR. *Germ.* Turteltaube. *Gall.* Tourterelle. *Angl.* Tourtledove.

Columba e feris minima, ob carnis præ domesticis majorem teneritudinem valde æstimata; & pinguis turtur summis laudibus effertur.

COLUMBA *Livia* COLUMBA *Cavernalis* *Germ.* Lochtaube, Holztaube. *Gall.* Biset. *Angl.* Stockdove.

COLUMBA *saxatilis, seu rupicola, s. turricola.* *Germ.* Steintaube.

Utraque species pertinet ad columbas feras, & propter teneram carnem bonum præbet cibum.

PICUIPINIMA MARCGRAF *Bras.* 204. COLUMBA *sylvestris minima Brasiliensis.* RAI. WILUGB. Habitat in *America* inter tropicos.

Admodum pinguis est, & delicatissima censetur caro.

PSITTACUS *versicolor seu erythrocyaneus* ORNITHOL. *Germ.* Papagoy.

Pulli sapiunt ut columbæ.

OTIS *seu* TARDA ORN. OTIS *Tarda jugulo utrinque cristato* L. Habitat in *Poloniae & Orien-*

Orientis campis. Migrat per *Belgiam*, *Angliam*, *Galliam*, *Germaniam*. *Germ.* Trappe. *Gall.* Outarde. Bitarde. *Angl.* Buſtard.

Non frequens noſtris regionibus avis. Carnem abſolute nonnulli Autores taxant, qui forte ætatem non ſatis reſpexerunt. Iuniorum enim caro eximia, tenerrima, delicatiſſima eſt, & magnatum menſis digna. Vetus autem tarda cibum ſiſtit durum, ventriculum valde moleſtantem.

MERULA *vulgaris* Orn. TURDUS *Merula ater, roſtro palpebrisque fulvis* L. *Germ.* gemeine Amſel, ſchwarze Amſel. *Gall.* Merle commune. *Angl.* Blackbird. Habitat in *Europae* ſylvis.

Caro in cibis laudatur, atque haud inſalubris habenda eſt, etſi turdinæ nec ſaporis gratia nec fibrarum teneritate accedat. Ab uvis ſapidiorem, a baccis juniperi amaram naneiscitur carnem.

MERULA *roſea* Orn. TURDUS *roſeus ſubincarnatus, capite alis caudaque nigris, occipite criſtato.* L. *Germ.* Fleiſchfarbigte Amſel. Habitat in *Lapponia*, *Helvetia.*

In cibum commendatur.

MERULA *aurea.* ORIOLUS Gesn. GALBULA Aldr. FLAVA AVIS *Bengalenſis* Alb. av. 3. p. 19. t. 20. AMPELIS *flava artubus nigris, rectricibus quinque exterioribus retrorſum flavis.* Act. Holm. 1705. p. 127. t. 3. f. 5. PICUS *nidum ſuſpendens* Will. CORACIAS *Oriolus flava, alis caudisque nigris* L. *Germ.* Goldamſel, Bierhold, Wietewall, Sommerdroſſel, Regenkaze.

Pulcher-

Pulcherrima avis migratoria *Europae* & *Asiae* ad nos circa pentecostes festum advenire solet; hinc Germanis etiam dicitur *Pfingstvogel. Hercynicis* sub nomine *Bülow* nota est. Mirum in modum pinguescit, & delicata admodum ac tenerrima caro laudatur.

CAPELLA s. VANELLUS ORN. TRINGA *Vanellus pedibus rubris, crista dependente, pectore nigro* L. *Germ.* Kybiz. *Gall.* Vanneau. *Angl.* The Lapwing or Bastard plover. Habitat in *Europa*, *Africa*.

Versus hyemem pinguescere incipit. Caro boni saporis est, levis saluberrimique nutrimenti. Ova expetit gula, etsi gallinaceis salubritate cedant, & ventriculo facile molesta fiant.

CUCULUS ORN. CUCULUS *canorus cauda æquali nigricante albo punctata* L. *Germ.* Kukuk. *Gall.* Coucou. *Angl.* Cuckow.

Pulli soli in alimentarium usum adhibentur, & suavissimi gustus esse dicuntur.

Sequentes aviculæ, quum nihil delicati & parum certe nutrimenti illarum caro habeat, ab obsoniis lautorum quidem abjiciuntur; in pauperum vero cibum cedunt, & nec ventriculo molestæ, nec insalubres sunt.

LOXIA ORNITH. LOXIA *curvirostra rostro forficato* L. *Germ.* Grünizer, Krummschnabel, Kreuzvogel, Immenfras. *Angl.* Shell-Apple, Cross Bill.

RUBICILLA s. PYRRHULA ORN. LOXIA *Pyrrhula artubus nigris, tectricibus caudae remigumque posticarum albis* L. *Germ.* Thumpfaff, Gümpel. *Gall.* Pivoine. *Angl.* Bulfinch, Alp or Nope.

MO-

MOTACILLA *alba* Orn. MOTACILLA *alba pectore nigro, rectricibus duabus lateralibus dimidiato oblique albis.* L. *Germ.* Weiſſe Bachſtelze. *Gall.* Hocquequeue, commune Lavandiere. *Angl.* Water Wagtail.

MOTACILLA *flava* Orn. MOTACILLA *flava pectore abdomineque flavo, rectricibus duabus lateralibus dimidiato oblique albis.* L. *Germ.* Gelbe Bachſtelze. *Angl.* Yellow Water-Wagtail. In Marchia vix obvia.

LUSCINIA Orn. MOTACILLA, *Luſcinia, rufo-cinerea, genuum annulis cinereis.* L. *Germ.* Nachtigall. *Gall.* Roſſignol. *Angl.* Nightingale. Cantu quidem aures, ſed carne haud oblectat palatum.

COCCOTHRAUSTES Orn. LOXIA, *Coccothrauſtes, linea alarum ſimplici alba, rectricibus baſi interiore albis.* L. *Germ.* Kernbeiſſer, Kirſchfinck. *Gall.* Grosbec. *Angl.* Groſs-beack, Hawfinch.

FRINGILLA Orn. FRINGILLA *coelebs artubus nigris, remigibus utrinque albis: tribus primis immaculatis, rectricibus duabus oblique albis.* L. *Germ.* Fink, Buchfink. *Angl.* Chaffinch.

CARDUELIS. Orn. FRINGILLA, *Carduelis, remigibus antrorſum luteis: extima immaculata; rectricibus duabus extimis toto reliquisque apice albis.* L. *Germ.* Stigliz, Diſtelfinck. *Gall.* Chardonere. *Angl.* Goldfinch.

LINARIA Orn. FRINGILLA, *Cannabina, remigibus primoribus rectricibusque nigris utroque margine albis* L. *Germ.* Hänfling. *Gall.* Linotte. *Angl.* Linnet.

SPINUS ſ. LIGURINUS ORN. ACANTHUS *avicula* GESN. FRINGILLA, *Spinus, remigibus medio luteis: primis quatuor immaculatis, rectricibus baſi flavis apice nigris.* L. *Germ.* Zeiſig. *Gall.* Serin *Angl.* Siskin.

PARUS. *Germ.* Meiſe. *Gall.* Meſange. *Angl.* Titmouſe. Variæ ſpecies in cibum receptæ ſunt.

CURRUCA ORN. MOTACILLA, *Curruca, ſupra fuſca, ſubtus albida, rectricibus fuſcis: extima margine interiore alba.* L. *Germ* Graſſmücke. *Angl.* Hedg Sparrow.

RUTICILLA ORN. MOTACILLA, *Phœnicurus, gula nigra, abdomine rufo, capite dorſoque cano* L. *Germ.* Rothſchwänzlein. *Angl.* Redſtart.

RUBECULA ORN. MOTACILLA *Rubecula griſea, gula pectoreque fulvis* L. *Germ.* Rothkählchen. *Angl.* Robbin-red-breaſt, Ruddock.

OSTREA *edulis* ſ. OSTREUM *vulgare.* CONCHA *teſta ſubrotunda rugoſa ſubſtriata: valuis inæqualibus, cardine obliterato.* L. *Germ.* Auſter. *Gall.* Huitre. *Angl.* Oyſter. Habitat in Oceano Europæo.

Oſtreæ ſine dubio omnium teſtaceorum ſunt nobiliſſimæ, delicatiſſimæ. Sed de earum ſalubritate diverſa eſt opinio. GALENUS, ELSHOLTIUS, & plurimi, inſalubres eas judicant. Alii, quorum ſententiam lubens ſubſcribo, magna laude eas prædicant, & molli pulpa admodum nutrientes, in ventriculo facile reſolubiles, inteſtina lubricantes, laudabili & gelatinoſo ſucco acrimoniam obtundentes declarant. Earum uſus nec emaciatis & debilibus, nec ipſis phthiſicis diſſuadetur. Eligendæ ſunt recentes, mediæ magnitudinis, te-

nerae,

neræ, ſuccoſæ, in dulci & limpida aqua captæ. Quæ enim in ſtagnis marinis degunt, viliores ſunt. Duræ, amari & ingrati ſaporis, eæ deprehenduntur, quæ a fluviis nimis remote vivunt. Crudæ naturali ſalſugine alvum movent, ventriculum ſtimulant, nec ideo ventriculo facile moleſtæ fiunt, licet magna aſſumantur quantitate. An magis prodeſt, cereviſiam ſuperbibere, quam vinum, quo indurari comeſtæ oſtreæ dicuntur? Conveniunt etiam oſtreæ in propriis teſtis cum butyro & pane fricto elixatæ, vel cum butyro & aromatibus frixæ. Aſſatæ vero, & quæ pipere, ſale, & lauri foliis condiuntur, ructus faciunt & murmura, ventriculum moleſtant, & nauſeam producunt. Spondylus ob duritiem edi non debet. Inter omnes celebrantur oſtreæ anglicæ, & eæ præcipue, quæ ſub belgico nomine *Grönbärties* notæ ſunt. Exemplum tamen affert ROSINUS LENTILIUS *in Eph. N. C.*, quod viridi æris tinctæ oſtreæ loco anglicarum viridium divenditæ fuerint, & inſtar veneni funeſtos effectus in multis produxerint hominibus. Ex eſu oſtreorum tertianam febrem recenſet LOTICHIUS (*) Eo tempore, quo ova pariunt oſtreæ, innumeris vermiculis rubicundis repletæ ſunt, & venenatas quaſi contrahunt qualitates, ut ſumme noceant in cibo. (**)

SQUILLA. CANCER *marinus rotundus* ELSHOLT. *Germ.* Taſchenkrebs, Bærenkrebs, Springkrebs, kleinſte Krebs mit langem Schwanze. *Belg.* Krabbe. *Norveg.* Hopper.

Can-

(*) *Obſerv. med. L. 1. C. 5. Obſ. 13.*

(**) GEOFFROY *6 Th. S. 73. Nouveaux Mémoires ſur l'Italie par deux Gentilhommes Suedois, 8. 1764. Tom. 2. p. 110.*

Cancri hi parvuli Hamburgo ad nos iam elixati mittuntur, & cibum ſiſtunt facilis digeſtionis.

CRANGO Elsholt. *Diæt.* 239. Jonsth. *Exſangv. p.* 22. *t.* 4. *Germ.* Garnel.

Crangones, ait Jonsthon, omnium cruſtatorum ſapidiſſimi, carne tenera dulci conſtant boni & multi alimenti. Caudæ inprimis, cruſta ſpoliatæ, cum pipere, ſale & aceto, verno tempore laudantur.

Spec. II. Spissiora, Carne dura et Compacta.

In genere hic pertinent omnes vetuſtorum animalium carnes; tum & ſequentia Alimenta, quæ utplurimum valentiſſimæ materiæ ſunt, ita ut a robuſto ventriculo ſubacta valde alant. Aegris non commendari debent, quia dyſpepta ſunt plurima. Confer §. 21 & 70.

VACCA. BOS *fœmina. Germ.* Kuh. *Gall.* Vache. *Angl.* Cow. *Ital.* Vacca.

Junior, ſi a robuſto ventriculo digeritur, in nutrimentum validum cedit. Ubera vaccarum elixantur, &, addito butyro, in ſartagine friguntur, adſperſis aromatibus.

URUS. *Germ.* Auerochſe. *Angl.* Bulges, Buffles. Habitat in *Podolia*, *Moſcovia*, *Hungaria*, *Samogitia.*

A *Tataris* & vicinis gentibus editur. Condita caro magnatibus in deliciis eſt.

BUBALUS ſ. BUFFELUS Zoolog. BOS *cornibus reſupinatis intortis antice planis* L. *Germ.*

Germ. Büffel. *Gall.* Buffle. *Angl.* Bugill. *Ital.* Bufalo.

Cultus ejus in *Italia*, & caro *Romæ* venalis proſtat. Ab aſiaticis gentibus etiam in cibum ſumitur. Sed adeo glutinoſa caro eſſe fertur, ut in parietem adacta tenaciſſime adhæreat.

CAPER. CAPRILLUS. *Germ.* Geiſsbock.

Caſtratione fœtorem illum hirci maximam partem amittit; aliquid ingrati tamen in ſapore adhuc habet. Valide nutrit a ventriculo ſatis robuſto ſuperatus.

LEPUS ZOOL. LEPUS *timidus cauda abbreviata, auriculis apice nigris* L. *Germ.* erwachſener Haſe. *Gall.* Lievre. *Angl.* Hare. *Ital* Lievora.

Adultior multo inferior eſt laude, qua eum nonnulli ſunt dignati. Copioſe aſſumta caro ventriculum premit, inſomnia parit. Cavendum eſt, ne devorentur ſclopeti globuli interdum carni inhærentes; ab acido enim in ventriculo abundante facillime in ſacharum ſaturni nocivum permutari poſſunt. Urgente bruma in cibo maxime commendatur lepus. Inſalubris eſt tertium ætatis annum & ultra agens. Candidus in alpibus nihil differt ab ordinario. De exquiſitiſſimo lepuſculi cibo iam ſupra actum eſt.

LEPUS *maximus ſurinamenſis* FERMIN. *p.* 17.

Animal ſingularis magnitudinis, rarum, excellentiſſimæ carnis, albedine illam galli gallinacei ſuperantis.

ALCES *adulta.* *Germ.* Elendthier. Habitat in borealibus *Europæ* & *Aſiæ* populetis.

Morbo comitiali singulis diebus obnoxia dicitur. Carne dura vescuntur boreales populi, tum recenti utplurimum elixa, tum sale condita.

EQUUS Zool. EQUUS, *Caballus, cauda undique setosa.* L. *Germ.* Pferd. *Gall.* Cheval. *Ital.* Cavallo, *Angl.* Horse.

Caro spongiosa dulcissima est, ut comedi non nisi nitro vehementer salita possit. Copiosa spuma, quae sub coctione elevatur, saepius despumanda est, & ipsa caro tamdiu coquatur, donec non amplius spumescat. Caro sic praeparata vel elixa vel assata ab *Italis*, *Persis*, & *Moscovitis* expetitur, & haud contemnendi saporis est. Jam saepe in obsidionibus exoptatum famelicis praebuit nutrimentum. Semicrudam cum appetitu edunt *Arabes* & *Tatari*.

ASINUS Zool. EQUUS *cauda extremitate setosa, cruce nigra supra humeros* L. *Germ.* Esel. *Gall.* Ane. *Angl.* Ass. *Ital.* Asino.

Caro haud laudatur a Galeno, Hippocrate, Avicenna, qui illam gustu insuavem, difficilem concoctu, & pessimi succi declarant. Caro autem *Onagri*, *Germ.* Waldesel, cervinae proxima a veteribus fuit habita. De asini pullo vide supra.

CAMELUS Zool. BACTRIANUS Raii. CAMELUS, *Dromedarius, topho dorsi unico.* L. *Germ.* Cameel, Dromedar. Habitat in *Asiae* & *Africae* desertis.

Caro Africanis & Asiaticis gentibus in frequentem cibum cedit. Laudatur ab his, vituperatur ab illis. Tenerioris substantiae habetur africanorum gramine

& ar-

& arborum foliis victitantium caro; inferioris autem notæ in *Asia* avena pasti dicuntur.

VULPES Zool. CANIS, *Vulpes*, *cauda recta*, *apice albo*. L. *Germ.* Fuchs. *Gall.* Renard. *Angl.* Fox. *Ital.* Volpe. Habitat in *Europa*, *Asia*, *Africa*.

Duram habet carnem, virosi & agrestis quid resipientem, teste Bruyerino, (*) qui eam degustavit. Nihilominus tum elixa tum assata a *Sarmatis* & rusticis gallicis editur. Autumno uvarum esu pinguescit vulpes, & tunc maxime in cibum commendatur.

ECHINUS s. ERINACEUS terrestris Zool. ERINACEUS *europæus auriculis rotundatis*, *naribus cristatis*. L. *Germ.* Schwein-Igel. *Gall.* Herisson terrestre ou commun. *Angl.* Hedge Hog. *Ital.* Riccio.

Versus autumnum in cibum venit, pomis & uvis pinguefactus. Sed durissima caro diu aceto vel vino fervido maceranda, & condimentis fortiter acuenda est. An certissime stranguria ex esu carnis non rite præparatæ?

HYSTRIX Zool. HYSTRIX *cristata palmis tetradactylis*, *plantis pentadactylis*, *capite cristato*, *cauda abbreviata* L. *Germ.* Stachel-schwein, Dornschwein, Meerschwein. *Gall.* Porc epic. *Angl.* Portepyne.

Quoad carnis qualitates non differt ab Erinaceo.

MUS *alpinus* Gesn. Raii. MUS *montanus* Matthiol. MUS, *Marmota*, *cauda abbreviata*

(*) *Libr.* 13. *Cap.* 16.

ta ſubnuda, auriculis rotundatis, buccis gibbis. L. *Germ.* Murmelthier. *Gall.* Marmote, Rate des Alpes. *Ital.* Marmota. Habitat in alpibus *Helveticis* & *Tridentinis.*

Hyeme maxime pingueſcit. Caro ſuillæ ſimilis elixa, aſſata, ſale inſperſa & infumata, ab alpinis incolis editur. Semicruda ſapit barbaris *Sibiriæ* gentibus. (*)

RUPICAPRA Zool. CAPRA, *Rupicapra, cornibus erectis uncinatis* L. *Germ.* Gems. *Gall.* Chevre des Alpes, Chamois, Yſard. *Angl.* Wild goat. Habitat in *Alpibus.*

Dura, tenax, & cruda caro eſt.

RUPICAPRA *Sibirica* ſ. HIRCUS *cornibus arietinis* Brisson *quadr. p. 42. & Nov. Comment. Petrop. p. 388.* TRAGELAPHUS & MUSIMON Gesn. STEPPNIE BARANNIE & ARGALI Gmelin. (**) CAPRA, *Ammon, cornibus arcuatis, collo ſubtus barbato, cauda nigra.* L. *Germ.* Sibiriſche wilde Schaafe. *Gall.* Chamois de Siberie. Habitat in *Sibiria.*

Singulare animal inter capram & ovem medium. Carnem maxime appetunt *Kamtſchadali* & incolæ inſularum *Kuriliæ* & *Koriækæ.* Delicatiſſimam declarant pinguedinem.

IBEX Zool. CAPRA, *Ibex, cornibus nodoſis in dorſum reclinatis* L. *Germ.* Steinbock. *Gall.* Bouc Eſtain. Habitat in *Alpibus.*

Ruſtici carnem comedunt.

TE-

(*) Gmelin 2 *Theil S. 371.*
(**) 1 *Theil S. 368.*

TESTUDO *terrestris vulgaris.* *Germ.* Land- Erd- Wald- oder Berg-Schildkröte. *Gall.* Tortue de terre. *Angl.* Land-Tortoise.

TESTUDO *aquarum dulcium.* GESN. TESTUDO *lutaria* BELLON. TESTUDO *orbicularis pedibus palmatis, testa orbiculata planiuscula* L. *Germ.* Fluss-Schildkröte. *Gall.* Tortue d'eau douce. *Angl.* Water-Tortoise.

Hæ testudines saporis & carnis excellentia cedunt marinis. Illarum caro, bovinæ similis, copiosum quidem, sed crassum & nimis pituitosum nutrimentum exhibet, quare ejus frequens esus obesitatem & corporis gravitatem inducere dicitur. Optime sapiunt testudines, abscissis & rejectis capite, cauda & pedibus, tamdiu elixatæ, donec a carne removeri possint tegmina, atque tandem frixæ, addito allio, sale, croco, aliisque aromatibus. Pinguedo copiosa, saluberrima est, instar butyri.

UROGALLUS s. TETRAO *maior* ORN. GRYGALLUS *maior* GESN. TETRAO *Urogallus pedibus hirsutis, rectricibus exterioribus subbrevioribus, axillis albis* L. *Germ.* Auerhahn. *Gall.* Coq de Bruyeres ou de Limoges. *Angl.* Cock of Wood. Habitat in *Europæ* frigidæ pinetis paludosis.

Principum mensis dicata avis valentissimæ materiæ nutrimentum præbet.

PALUMBUS *torquatus.* ORN. COLUMBA *Palumbus collo utrinque albo, pone macula fusca* L. *Germ.* Ringeltaube, Wildtaube. *Gall.* Pigeon Ramier.

Caro inter ceteras columbas deterior eſt & magis coriacea.

STURNUS Orn. STURNUS *vulgaris roſtro flaveſcente, corpore nigro punctis albis* L. *Germ.* Staar.

Avis gregaria victitat inſectis, olivis, uvis; veſcitur etiam cicuta. An inde viroſam malignitatem contrahit? an ideo carnis ſuſpectus eſus? Vix probabile eſt. Sed duram ſturno eſſe carnem, ad concoquendum ventriculo contumacem, ſaporis ingrate amari, gravisque odoris, conſentiunt omnes. Suaviores autem ſunt pulli, & qui pingues tempore vindemiarum capiuntur.

PICUS. *Germ.* Specht. *Gall.* Pie. *Angl.* Woodpecker.

Multæ dantur ſpecies. Nonnullæ interdum ad cibum ſolent recipi, potiſſimum hyeme, ubi pinguiores ſunt. Caro nec injucundi ſaporis, nec inſalubris, dura tamen eſt. Minores pici maioribus utique præſtantiores ſunt.

HIRUNDO *domeſtica* Orn. HIRUNDO *ruſtica rectricibus, excepto pari intimo, macula alba notatis.* L. *Germ.* Hauſsſchwalbe. *Gall.* Hirondelle. *Angl.* Swallow.

Spongioſam carnem habet, acri, ut dicunt, ſucco plenam. Nihilominus aſſata a multis editur.

HIRUNDO *riparia* ſ. DREPANIS Orn. HIRUNDO *riparia cinerea, gula abdomineque albis* L. *Germ.* Waſſerſchwalbe.

Magnam eius copiam in uſum culinæ *Valentiam* Hiſpaniæ venum adferri, teſtatur Willugb. *Ornith.* p. 156.

CA-

CAPUS *marina* RUMPH. P. 6. L. 11. C. 57. Fig. 4. HIRUNDO *nidis edulibus* BONTII. HIRUNDO *esculenta rectricibus omnibus macula alba notatis.* L. *Germ.* Indianische Schwalbe. Habitat in *China*, *Cochin China* & regno *Tunquinensi* ad ripas.

Ob nidos esculentos celebris in culina. Est Autorum opinio, quod hæ aviculæ ex spuma maris basin scopulorum alluentis materiam quandam tenacem colligant, ex qua nidos ædificant, in quibus ova ponunt & pullos excludunt. Inveniuntur quoque hi nidi ad oras *Indiae orientalis*, sed *Chinenses* eos maxime ex sua patria per totam Indiam venales] ferunt. Ex duplici materie compositi sunt, & quidem extus ex quibusvis tenuibus surculis & musco connexi; interna autem substantia, quæ proprie deliciis inservit, sordide alba, lenta & flexilis est instar visci. Hæc interna nidorum substantia, per semihoram in aqua macerata, dein a sordibus & adhærentibus plumulis depurata, ad ventum siccata, venalis defertur. Elixantur hi nidi sinensi more cum lardo, nostro autem cum vitulina carne vel pingui gallina. Sinenses ipsis tribuunt vires fortiter nutriendi, robur virile augendi, & alvum modice constipandi. Qui constipata saltem laborant alvo, raro iis uti debent.

PASSER *domesticus.* ORN. FRINGILLA *domestica remigibus rectricibusque fuscis, corpore griseo nigroque, fascia alarum alba solitaria* L. *Germ.* Sperling.

Salacissimæ avis, comitiali etiam morbo obnoxiæ, carnem, etsi antiqui in deliciis habuerint, duriorem parvi hodie æstimant plurimi, atque insalubrem declarant. Haud tamen verisimile est, ad libidinem excitari eos, qui hac carne vescuntur.

AN-

ANSER *domesticus* ORN. ANAS, *Anser, rostro semicylindrico, corpore supra cinereo, subtus pallidiore, collo striato* L. *Germ.* zahme Gans. *Gall.* Oye domestique ou privée. *Angl.* Goose.

Obesum & saginatum anserem in deliciis multæ habent nationes; sed cibum sistit valentissimæ materiæ. Abundat enim dura caro lento & spisso succo nutritio, hinc a frequenti & copioso eius esu omnino obstructiones viscerum, febres intermittentes, status cachecticus. Maxime pinguescit hyeme, & iunioris modice comesti digestionem promovet robur ventriculi frigore aeris auctum. Elixus aut assatus editur. Infumatus vilioris adhuc notæ est; præstat tamen crudum cum pipere edere, quum e contrario infumata caro elixa difficillime a ventriculo superetur. Jecur anseris & ventriculus in magno pretio sunt. Pedum palmis *Messalinus Cotta* dignationem fecit, quæ torrentur, atque patinis cum gallinaceorum cristis condiuntur. Adeps sapida est, sed flatus, raucedinem, & pectoris oppressionem progignere solet, si cerevisia superbibatur. Ova magna ventriculum aggravant.

ANSER *ferus.* *Germ.* wilde Gans. *Angl.* Common wild Goose.

Domestico siccior est, dura tamen carne præditus. Tenerior est, qui ab accipitre in pugno interficitur.

ONOCROTALUS s. PELECANUS ORNITHOL. *Germ.* Kropfgans.

Admittitur etiam in cibum.

ANSER BASSANUS WILLUGB. *Orn.* 247. t. 63. PELECANUS, *Bassanus, cauda*

cunei-

cuneiformi, rostro serrato, remigibus primoribus nigris L. *Angl.* Soland-Goose. Habitat in *America* & *Scotiæ* Insula *Bassa.*

Pullos adultos apud *Scotos* in deliciis haberi, narrat WILLUGBEY.

ANAS *domestica* ORN. ANAS, *Boschas, rectricibus intermediis recurvatis, rostro recto.* L. *Germ.* zahme Ente. *Gall.* Canard. *Angl.* Common tame Duck.

Habitat in Europæ lacubus; & ranis, culicibus, insectis aliis, & aquarum fœdissimis impuritatibus victitat. Hinc caro multo minus quam anserina stomacho convenit, atque propter rancorem & redolentem escam mox nauseam parit. Abundat copioso succo crudo & pituitoso, quo fit, ut continuo eius esu solida flaccescant, sanguis nimio impleatur sero, & habitus cachecticus inferatur. Id lurido colore Judæorum iam demonstrarunt Veteres. Anatis carnem, si mavis, inter dischyma esculenta collocare potes. Saginatione sapidiorem quidem & puriorem, sed haud teneriorem reddis carnem. Laudatur jecur, & magis adhuc pectus. (*) Ova, ventriculo quoque aliena, non æstimantur. Pinguedo facile rancescit.

ANAS *fera torquata minor* ORN. BOSCHAS *maior* WILLUGB. *Germ.* wilde Ente, Spiegel-Ente, Merz-Ente. *Gall.* Canard sauvage ordinaire. *Angl.* Common wild Duck.

Utique salubrior & purior est anate domestica, licet multa humiditate etiam sit referta.

QUER-

(*) MARTIAL 13 *epigramm.* 52. Tota mihi ponatur anas; sed pectore tantum & cervice sapit: cætera redde coquo.

QUERQUEDULA *secunda s. minor* ORN. ANAS *Querquedula macula alarum viridi, linea alba supra infraque oculos* L. *Germ.* Krickente. *Angl.* Teal. Habitat in Europæ aquis dulcibus.

Inter omnes feras anates teneriorem carnem blandientis & puri saporis habet; sed propter nimiam humiditatem haud inter saluberrima locum tenet.

ANAS *plumis mollissimis.* ORN. ANAS *mollissima rostro cylindrico, cera postice bifida rugosa* L. *Germ.* Eidervogel. Habitat in *Europa* boreali.

Dura & piscosa caro avis ob pretiosissimas & mollissimas plumas magni æstimatæ pauperibus solum in cibum cedit. Aptior autem stomacho aliquatenus reddi potest caro, si, antequam assetur, aceto maceratur & paulisper elixatur. (*)

CYGNUS ORN. ANAS *Cygnus rostro semicylindrico atro, cera flava, corpore albo.* L. *Germ.* Schwan. *Gall.* Cygne. *Angl.* Swan. Habitat in *Europa & America septentrionali.* Abstemius a piscibus vescitur herbis in aquis nascentibus earumque radicibus, seminibus, & testaceis, pascitur hyeme etiam frumento, præsertim avena & hordeo.

Caro nigra, omnium consensu, dura, tenax, concoctu difficillima est. Nihilominus frequens est populorum septentrionalium esca. Mansuetus cygnus fero præfertur, & in pullorum esu voluptatem quandam sentiunt gulosi. Laudatur juniorum pectus. Pompæ causa Dipnosophistarum romanorum more interdum apponitur magnatum mensis.

GRUS

(*) PONTOPPIDAN 2 *Theil S.* 136.

GRUS ORN. ARDEA *Grus vertice papilloso* L. *Germ.* Kranich. *Gall.* Grue. Habitat in *Europæ* & *Africæ* campis ſubhumidis. Veſcitur granis & herbis.

Caro dura etiam eſt & vilis notæ.

UPUPA. ORN. UPUPA *criſta variegata* L. *Germ.* Widehopf. *Gall.* Huppe ou Putput, *Angl.* Hoope. Habitat in Europæ ſylvis. Veſcitur inſectis.

Tempore vindemiarum adeo pingueſcit, ut carnem coturnici præferant multi, dummodo caput abſcindatur, ſtatim poſtquam animal necatum ſit, & dum adhuc calet.

MYTULUS GESN. JONSTH. MYTILUS *edulis teſta læviuſcula violacea, valvulis obliquis poſtice acuminatis* L. *Germ.* gemeine Seemuſchel, Spizmuſchel. *Gall.* Moule ou Moucle de Mer. Habitat in *Oceano Europæo, indico*, & *Mare Balthico.*

Eſt cibus gravis, ventriculo debili minime conveniens, robuſtum valide nutriens. Crudus comedi non poteſt; ſed vel elixus vel aſſatus menſis adhibetur. Optima eſt præparatio, ſi in propria ſua ſalſugine elixatur, & petroſelino, allio, atque ſinapi conditur. Marini mytuli antecellunt eos, qui in ſtagnis marinis degunt. Caro albida non alteratur elixatione, niſi quod interdum ſubrubra evadat. Saturate rubro colore cognoſcis veteres mytulos, quibus præterea ineſt ſuccus cum amaritudine acris, qui fauces erodit, gulam exaſperat, tuſſim ſiccam & raucedinem efficit, atque vocem obtundit. Autumno dicuntur gratiſſimi & temperatiores. Interim cum PLINIO conſentiunt Diætetici omnes, mytulum

lum semper salem virusque resipere, ita ut teste LINNAEO a Suecis non edatur, quem in mensis colunt *Germani*, *Belgæ*, *Norvegi*. Credunt virus corrigi aceto & aromatibus; attamen certissimum est, frequentius devoratos mytulos non propter succi cruditatem solum nocere, sed etiam suspectum esse cibum. Nam licet studiose caveatur, ne edules cum venenatis confundantur, non impediri tamen potest, quo minus hi ipsi alias innocui variis contractis morbis, qui testaceis communes sunt, venenatam assumant indolem. Hinc a comestis mytulis non raro anxietates cordis, convulsiones, tremores, capitis inflatio, cutis maculæ, deliria & febres. (*)

CONCHA *subarenaceo-marina* LINN. *It. Wgoth. Suec.* Sandshiæl.

In *Norvegia* usus eius est alimentarius. (**)

ASTACUS *marinus communis* JONSTH. *Exsangv. p.* 17. CANCER, *Gammarus*, *macrourus thorace lævi*, *rostro lateribus dentato: basi supra dente duplici* L. *Germ.* Hummer, Seekrebs. *Gall.* Cancre de Mer. Habitat in *Oceano*, inprimis *Norvegico*.

Stupendæ sæpe magnitudinis est. Caro dura & compacta, concoctu difficilis, in cauda vix edulis, in chelis succosior & tenerior, diuturna coctione & aromatum additione indiget. Laudant chelarum carnem vino calido maceratam. Vere & æstate optimi sunt astaci marini. Pereunt, si aqua marina carent; hinc

(*) *Confer* MÖHRING *Obs. in Ephem. Germ. An.* 1744. *p.* 115. GEOFFROY *Mat. med.* 7. *Theil. S.* 147. *Die Wochenschrift, der Arzt* 2. *Band* 32. *Stück.*

(**) KALM *im* 10. *Theil der Schwed. Abhandl. S.* 198.

hinc difficulter in dissitas regiones transportantur. Femellæ præferuntur maribus. (*)

MAIA Gesn. Jonsth. CANCER, *Maja, brachiurus, thorace aculeato, manibus ventricosis lævibus.* L. *Germ.* Meerspinne, Krabbe mit dreyeckigtem Schilde und kleinen Scheeren. Habitat in *Oceano Europæo.*

Cum astaco marino ejusdem fere magnitudinis est. In omni respectu ad cibos difficilis concoctionis pertinet.

PAGURUS. Gesn. Jonsth. CANCER, *Pagurus, brachiurus manuum digitis atris* L. *Germ.* Stachelichte oder Hechel-Krabbe. Habitat in *Oceano Europæo, Asiatico.*

Ejusdem qualitatis est ac astacus marinus. Hunc vero saporis excellentia superare a Michaelis die ad festum omnium sanctorum asserit Kalm (**)

GAMMARUS s. ASTACUS *fluviatilis vulgo.* CANCER, *Astacus, macrourus, thorace laevi, rostro lateribus dentato; basi utrinque dente unico* L. *Germ.* Flusskrebs, Krabbe mit glattem Leibe. *Gall.* Ecrevice. Habitat in *Europae* fluviis, lacubus.

Frequentissimus in Marchia piscis. Valde communis & exoptatus incolarum cibus. Sed eligendi sunt astaci mediæ magnitudinis, in limpida aqua degentes, a Majo ad Augustum capti, quo tempore carne & ovulis pleni sunt. Sic salubrem, levem, concoctu faci-

(*) Pontoppidan 2. *Theil S. 325. 326.*

(**) *Libr. cit. S. 196.*

facilem escam exhibent, ob succi bonitatem ipsis ægris commendandam. Juscula valde nutrientia e conquassatis cancris ars parare scit, quæ prosunt phthisicis & debilitatis; observanda autem est regula §. 17. Magni gammari ventriculum facile molestant, & indigestibiles sunt. Cancro inesse salem quendam urinosum, quo urinam & sanguinem movet, confirmat GEOFFROY. (*) Ovula interna bona sunt, sapida, & salubria; duriora externa.

COCHLEA s. LIMAX *terrestris.* POMATIA GESN. *aquat.* 255. HELIX, *Pomatia, testa umbilicata subovata obtusa decolore, apertura subrotunda lunata.* L. *Germ.* Gemeine Schneke, Erdschneke. *Gall.* Limaçon ordinaire des Jardins ou Escargot commun.

LIMAX *subrufus* L. LIMAX *magnus colore rufo.* ALDROV. *Insect.* 702. *Germ.* rothe Erdschneke. *Gall.* Limaçon rouge nud.

Omnes cochleæ, quæ apud Romanos & Græcos in mensis colebantur, quarum hodie magnus apud Orientales & Germanos in re alimentaria usus est, substantia glutinosa tenaci constant, quæ nulla præparatione nec fortissimis aromatibus corrigi & attenuari potest. Hinc comestæ ventriculum gravant, ructus & murmura faciunt, intermittentes etiam febres producunt. (**) Nescio, cur ausi sint nonnulli, cochleas commendare phthisicis.

OVA *dyspepta.* *Germ.* Schwerverdauliche Eyer.

1) *Ova gallinae elixa dura.* *Germ.* Hartgesottene Hünereyer. Ventriculo valde molesta sunt; & post eorum

(*) *6 Theil S. 334.*

(**) LOTICHIUS *L. 1 C. 5 Obs. 14.*

eorum esum per multos sæpe dies flatus & ructus nidorosi emittuntur. Præsertim albumen magno calore coagulatum lapideam quasi duritiem obtinet.

2) *Ova Gallopavonum.* *Germ.* Kalkaunen Eyer.

3) *Ova Anserum.* *Germ.* Gænseeyer.

4) *Ova Anatum.* *Germ.* Enteneyer.

5) *Ova Pavonum.* *Germ.* Pfaueneyer.

6) *Ova Cygni.* *Germ.* Schwaneneyer. *Islandiae* incolis grata.

7) *Ova Crocodili.* *Germ.* Crocodilleyer. Magnitudinis ovorum anserum. *Ægyptiis* in deliciis.

8) *Ova Struthio cameli.* *Germ.* Straussеneyer. *Nigritis* suavia.

9) *Ova Vanelli.* *Germ.* Kybizeyer.

PHOCAENA s. TURSIO GESN. DELPHINUS, *Phocaena, corpore subconiformi, dorso lato, rostro subobtuso* L. *Germ.* Meerschwein. Habitat in *Oceano septentrionali.*

Carne nigricante, dura, concoctu difficili, incolæ *Scotiae*, *Norvegiae*, & *Americae septentrionalis*, vel sale condita, vel, postquam in aceto aut vino sit macerata, cum herbis aromaticis elixa, vel in tomaculis vescuntur. Assata insalubrior est. (*)

CANIS CARCHARIAS s. LAMIA GESN. SQUALUS *dorso plano, dentibus serratis* ARTEDI *gen.* 70 *Syn.* 98. *Germ.* Meerhund, Seehund. *Gall.* Requiem, Requin, Grand Chien de Mer, Anthropophage, Tiburon. *Nor-*

(*) ANDERSON *S.* 112. PONTOPPIDAN 2 *Theil S.* 258.

Norweg. Kobber, Kobbe, Robbe. Habitat in *Oceano europaeo.*

Carnem nigricantem, ſed duram & coriaceam, edunt una cum lardo *Faeroeenſes*, incolæ *Islandiae*, *Grönlandiae*, inſulæ *Kamtſchatkae* & *Americae ſeptentrionalis.* (*)

PHOCA ſ. VITULUS *marinus* GESN. PHOCA *vitulina* L. *Germ.* Seekalb. *Gall.* Veau marin. *Island.* Halvkal. Habitat in *mari bothnico & baltico.*

Caro ſale macerata editur in *Norwegia*, *Suecia*, & *Islandia.* Sed copioſa intermixta eſt pinguedo rancida, quæ ventriculo ingeſta multos morbos gignit; hinc, antequam eſui inſerviat, repetitis vicibus in calida aqua depurari debet. Junioris phocæ caro ſimilem fere cum agnina carne ſaporem habet; vetuſtioris a nimia pinguedine liberatæ caro ſapit ut ſalmo ſiccatus. (**)

MANATUS RONDEL. GESN. TRICHECUS ARTED. LINN. *Germ.* Seekuh. *Gall.* Lamantin Habitat in mari americano. Abundantiſſime reperitur in *mari Kamtſchatcenſi.*

Caro coctione admodum turgens, elixa, ſapore convenit cum vitulina carne. Pinguedo junioris manati ſaporem fere pinguedinis porcinæ habet. Junioris coſtæ, dorſum, & cauda in deliciis ſunt.

Mu-

(*) ANDERSON *S. 114. 263.* PONTOPPID. 2 *Theil S. 263.* LUCAS DEBES *Verſuch einer natürl. Geſchichte der Inſeln Färoe S. 150.* GEOFFROY *6 Theil S. 723.* KRASCHENINNIKOW *S. 143.*

(**) HORREBOW. *S. 265. Abhandlungen der Schwed. Acad 19 Band S. 171.*

Muria conditus manatus sapit ut caro bovina salita (*)

CASTOR. FIBER s. CASTOR RAII. CASTOR *cauda ovata plana* L. *Germ.* Biber. *Gall.* Bievre. *Angl.* Beaver.

Cauda crassa, magna, plana, ex multis articulis composita, in magnis deliciis est apud *Norvegiae* incolas. Sed crudi succi atque difficilis concoctionis est, & pinguedo copiose intermixta nauseam facile parit. (**)

GENUS III. PINGUIA seu OLEOSO-UNGUINOSA.

Omnia corpora, quae oleo aethereo, acri, & empyreumatico largius instructa sunt, excluduntur ex esculentorum catalogo. (§. 28.) Quae autem ex oleosis laudabile nutrimentum suppeditant, pinguia sunt, id est, oleo unguinoso, miti, satis aquoso praedita. Tale praesertim continent nuces. Est etiam in butyro, lacte, & recenti caseo blandissimum oleum, a quo animalium pinguedines non nisi spissiori consistentia differre videntur. Pinguedines olea sunt ab acido parcius intermixto coagulata. Conveniunt itaque pinguedines animalium & olea unguinosa vegetabilium indole & virtute. Pinguium facultatem nutrientem demonstravi §. 5. Solo lacte alitur infans; pinguescit glandibus porcus; animalia optime saginantur pinguibus; homo nucum esu sanguinem & adipem cumulat. Sed pinguia omnino levius nec tam

(*) KRASCHENINNIKOW *S. 166.* DAMPIER *Voyage autour du monde T. 1. p. 46.*

(**) PONTOPPIDAN *2 Th. S. 51.* GEOFFROY *8 Th. S. 78.*

tam firmum nutrimentum dant quam gelatinosa, licet famem citius videantur compescere. Quales particulas sanguini reddant olea & pinguedines, ex §. 5 colligas. Obtundunt adhuc humorum acrimonias, solida relaxant, lubricant, emolliunt. Hinc, qui victui pingui indulgent, corpus adipe quidem turgidum, sed laxum, gerunt, & roboris dejectionem experiuntur. Refrigerandi virtute pollent, quae multa aqua sunt remixta. Aphrodisiaca virtus notissima est. Requisita ad bonam ciborum pinguium concoctionem sunt ventriculus robustus; bilis debita copia & facultas oleum in saponem mutandi, ut in menstruis ventriculi solubile fiat; moderatus horum ciborum usus. Qui debili ventriculo praediti sunt, & bilis inopia & inertia laborant, non digerunt pinguia, quae moram in ventriculo subeuntia rancescunt & acredinem urentem contrahunt, qua colicas, raucedinem, tussim, sanguinis commotionem, sodam, & putridas febres efficiunt. Sapor esculentorum pinguium varius est secundum varietatem particularum terrearum, aquearum, & resinosarum plus minus unguinoso principio commixtarum. Eo maior dulcedo, quo purius & recentius oleum. Vetustate rancorem & nocivam acredinem nanciscuntur pinguia & oleosa omnia. Dyspepta sunt, quorum substantia pinguis massa glutinosa & nimis terrestri excipitur. Horum condimentum optimum sal est. Post nucum esum interdum frustula quaedam in angulis oris internis manent, quae acredine sua oris & faucium glandulas erodere solent. Regulam ergo conscripsit Unzerus, (*) ut post comestas nuces nemo omittat gargarisare & os colluere. Post pisces nux sit, post carnes caseus esto, praecipit *Schola Salernitana*.

Spec-

(*) *Der Arzt, eine medic. Wochenschrift. 8 Theil S. 359.*

Spec. I. Subdulcia.

AMYGDALAE DULCES. *Germ.* ſüſſe Mandeln. *Gall.* Amandes. *Angl.* Almonds. *Ital.* Mandole.

Nuclei fructus, quem profert *Amygdalus ſativa* C. B. ſ. *Amygdalus foliis petiolatis ſerratis infimis glanduloſis.* L. *Germ.* Hoher Mandelbaum. Sed datur etiam *Amygdalus indica nana dicta* Tourn. ſ. *Amygdalus foliis petiolatis baſi attenuatis* L. *Germ.* Kleiner oder Zwergmandelbaum, cuius tamen nuclei amari omnes dicuntur. Fructus, quo nucleus includitur, ob carnem ſiccam, duram, & coriaceam in cibo non uſurpatur, & nuclei tum dulces tum amari ex una proveniunt arbore. Creſcit Amygdalus in *Italia, Gallia, Hiſpania, Portugallia,* in *Germania* ad *Rhenum* & *Moenum.* Apud nos in hortis colitur. Quædam amygdalæ putamine circumdantur molli; has Germani *Krackmandeln* & Galli *Amandes a coque tendre* vocant. Aliis putamina dura ſunt, & germanis audiunt *hartſchaligte Mandeln.* Sed utriusque amygdalæ, quoad nuclei bonitatem, nulla eſt differentia. Valde nutrit amygdala copioſo ſuo oleo, & brevi tempore amiſſum ſanguinem reſarcire valet. Eligenda eſt craſſa, recens, rotunda, alba & dulcis. Tenuis exterior nuclei pellicula abjicienda eſt; fauces enim irritat, raucedinem & tuſſim producit. Bene manducari debent amygdalæ; nam integra fruſtula deglutita alvo reddi, aſſerit Geoffroy. (*) Magnus amygdalarum in culina uſus ad varios cibos; conficiuntur ex iis *placentae, tortae, panis martius.* Amygdalæ ſacharatæ albæ ut & toſtæ (weiſs überzogene und gebrannte Mandeln) magni æſtimantur.

NUX

(*) *3 Theil S. 119.*

NUX JUGLANS. *Germ.* Wallnuſs. *Gall.* Noix. *Angl.* Wallnut. *Ital.* Noci.

Arbor eſt *Juglans foliis ſubæqualibus, ſubſerratis* L. Ad Rhenum magna eius cultura.

1) *Nux Juglans maxima ſ. caballina. Germ.* Pferdenuſs. Communi maior eſt, ſed bonitate valde cedit.

2) *Nux Juglans vulgaris. Germ.* Gemeine Wallnuſs, eaque vel tenui putamine (dünnſchaligte Nuſs) vel putamine duro (Steinnuſs). Recens copioſo, dulciſſimo & temperatiſſimo oleo turget, & multum nutrimenti continet. Exterior tenuis ſubflava pellicula acris, auſtera, irritans, detrahenda eſt. E juglandibus toſtis panem, chocoladam, & potum caſée parari poſſe legimus. (*) Conditæ nuces inter bona reficientia & roborantia collocantur.

NUX AVELLANA ſ. ABELLANA. *Germ.* Haſelnuſs. *Gall.* Noiſette. *Angl.* Hazelnut. *Ital.* Nucelle.

Corylus ſtipulis ovatis L. *Corylus ſativa* C. B.

1) *Avellana alba minor ſeu vulgaris. Germ.* gemeine Nuſs. Sylveſtris (Waldnuſs) & ſativa (Gartennuſs) non differunt, niſi quod poſterior ſapore ſit dulcior & gratior.

2) *Avellana ſativa maior oblonga rubens. Germ.* Lange rothe Haſelnuſs, Bartnuſs, Lambertnuſs, quia circa Lamberti diem matureſcit. Hanc nucem magni faciunt multi.

3) *Avellana maior urbana rotunda circa Lugdunum. Germ.*

(*) *vide Hamburg. Magazin 16 Band 1 St. S. 84.*

Germ. Groſſe runde oder Lyonniſche Nuſs. Cum priore ſaporis ſuavitate convenit.

4) *Avellana Byzanthina.* *Germ.* Türkiſche Haſelnuſs. Eſt rubra, figuræ cordiformis, ceteris avellanis minor, ſed dulcior, præſtantior. Conſervatur diutius, & raro carioſa fit.

Omnes avellanæ ſalubrem, levem, & bonum cibum ſiſtunt; aquoſiores tamen juglandibus eſſe videntur.

CASTANEA *dulcis.* *Germ.* Süſſe Caſtanie. *Gall.* Chatagne.

1) *Caſtanea ſativa.* *Germ.* zahme Caſtanie. Creſcit copioſe in *Italia*, *Gallia*, *Alſatia*, *Helvetia.* Majores caſtaneas vocant *Maronas;* viliores ſunt mediocres ſeu populares. Sapor crudarum eſt dulcis, leniter adſtringens; ſed crudæ non comeduntur, quia ſubſtantia nimis viſcoſa farinacea & terrea eſt. In cibum adhibentur toſtæ vel leniter coctæ, & dulciores tunc fiunt. Attamen difficiles ſunt concoctu, flatus generant, alvum conſtipant. Hinc aliquatenus braſſicæ vim laxantem frangunt. Dantur apud nos cum carne vitulina, gallinacea, vel cum braſſica coctæ. Secundis menſis inſerviunt toſtæ. *Genuenſes*, *Lemovicenſes*, *Petricorienſes*, & incolæ *tractus Cemmenii*, quibus omnibus frumenti inopia eſt, ex caſtaneis pultem præparant, qua panis loco utuntur. Coquuntur caſtaneæ in aqua fervida, donec a cuticula poſſint ſeparari. Tunc, effuſa aliqua aquæ parte, medulla ſub perpetua agitatione, addito ſale, ad ſpiſſioris pultis conſiſtentiam inſpiſſatur, quæ ab igne remota & a ſuperflua aqua liberata in ollis aſſervatur, & cibario uſui deſtinatur. Eſt maſſa brunna, valde compacta, gra-

vis, difficillimæque digestionis, grati tamen saporis. (*)

2) *Castanea equina* s. *Castanea folio multifido* C. B. *Germ.* Ross-Castanie. Iconem dedit IONSTHON *Tab.* 40. Circa *Constantinopolim* crescit; passim in nostris colitur hortis. Vilioris notæ est.

3) *Castanea pumila virginiana racemoso fructu parvo, in singulis capsulis echinatis unico. Chin qua pin bush Anglorum. Germ.* Americanische Castanien. Sunt magnitudinis avellanæ nucis, gratissimo dulci sapore præditæ. (**)

TRIBULUS *aquaticus* C. B. TRAPA *petiolis foliorum natantium ventricosis* L. *Germ.* Wassernuss, Stachelnuss, Wasser-Castanie. *Gall.* Saligot, Truffle d'eau, Chatagne d'eau, Chassetrappe.

Sapor est fatue dulcis leniter adstringens. Magnitudinem habet castanearum, & figuræ est triangularis. Putamen subatrum nucem includit, quam si crudam vel tostam edas, semper difficilis concoctionis & crudi succi reperies. Ob nimiam aquositatem non multum nutrire possunt. Laudant in salis lixivio maceratas nuces & sacharo & pipere conditas. Thraces ex tribulo panem confecerunt, teste PLINIO. (***)

ANACARDII OCCIDENTALIS NUX.

Provenit in *India occidentali*, præsertim in *Zeylana*, *Celebe*, *regione Macassarensi* & *Maro*. Nucleus faba quasi

(*) vid. LABATS *Reise nach Spanien und Welschland* 3. *Theil* S. 25. GEOFFROY *Mat. med.* 3. *Th.* S. 425.

(**) CATESBY *Histor. Carolin. Vol.* 1. *tab.* 9. *Hamb. Mag.* 17. *Band S.* 478.

(***) *Hist. nat. L.* 22. *c.* 10.

quasi est seu castanea, renis forma, inter quem & petiolum arboris excrescit fructus *Acayou*, de quo sub *oligochylis* sermo erit. Hæc faba ab incolis plurimum editur carbonibus intosta, donec exterius putamen, quod urens continet oleum, dehiscat; & nucleus tunc internus a fusca depuratur pellicula, & instar amygdalæ vel canari editur. Attendendum autem est, ne dictæ castaneæ supra carbones torrendæ, & edendæ, nimis recentes sint, quum succo acerrimo turgeant rubicundo, admodum urente, qui nucleum, dum franguntur & dehiscunt, facile inficit, atque adurentem amarum reddit; unde melius est, ut per semimensem exsiccentur; & tunc nucleus est candidus, saporis & consistentiæ amygdalarum dulcium. (*)

ANACARDII ORIENTALIS NUX.
Germ. wahre Elephanten-Laus.

Arbor indica fructu conoide, cortice pulvinato, nucleum unicum nullo officulo tectum claudente. RAII *Hist. pl.* 2. *1566.* Crescit in *India orientali*, *Malabaria*, & *Insulis Philippinis.* Nucleus reniformis, primo viridis, deinde rubescens, & tandem niger, super fructum eminens, recens tostus carbonibus, ut putamen dehiscat, saporem habet amygdalæ seu pistaciæ. (**)

GLANS FAGEA. *Germ. Buchen-Eichel.*

Dulci oleo copioso impregnata est. Sed recens paulo copiosius comesta caput turbat, & lolii instar dementat atque inebriat. (***) Hinc nonnisi exsiccata & tosta in cibum adhiberi debet. Gravius ustæ glandes pro potu Cofeæ interdum inserviunt.

NUX

(*) RUMPH. *Tom. I. cap. 59.* FERMIN. *p. 145.*
(**) GEOFFROY 2. *Theil S. 587.*
(***) LOESELII *Flor. Prüss. p.* 72. BAUHINI *Hist. Pl. 1.* 7.

NUX INDICA ſ. NUX PALMÆ *cocciferae indicae angulosae* C. B. COCCUS ſ. NUX PALMÆ *indicae maioris* RUMPH. *Herb. Amb. Tom. i. Tab.* 1. 2. COCCUS *frondibus pinnatis*, *foliolis enſiformibus*, *petiolis margine villoſis*. L. *Germ.* Indianiſche Nuſs, Cocosnuſs. *Arab.* Jauſialindi.

Arboris, cuius per totam Indiam *Calappi* nomen eſt, tredecim ſpecies fuſe deſcribit RUMPHIUS, quæ omnes coccum ferunt. Sed vulgatiſſima eſt illa erecta, altiſſima, in tota ferę India obvia, quam hic recenſui. Nux matura obducitur ſpongioſo craſſo cortice, extus glabro, æquali, rubente, intus albicante, fungoſo. Detractus hic cortex, ſiccata nuce, varie præparatus, multis œconomicis uſibus inſervit. Putamen autem ſeu ipſa nux, craſſo hoc cortice incluſa, cranii humani craſſitie, primo lactea, mollis, cartilaginoſa, poſtea vero nigricans & oſſea, liquorem continet inſtar lymphæ puræ frigidum, dulcis admodum & jucundi ſaporis, tanta copia, ut, ſi recens aperiatur nux, ea vi inde exſiliat, ac ſi per ſiphonem emittatur. Indis pro potu ordinario hic liquor eſt. Sed internæ putaminis ſuperficiei adhæret ſubſtantia quædam albicans ſeu medulla eodem fere modo, ac tartarus cadis, quæ in junioribus nucibus, quarum putamen molle eſt, pennæ anſerinæ craſſitiem habet, quæque pellucida eſt, inſtar glaciei, mollis ac mucaginoſa, ut ex manu ſorbillari poſſit. Tempore autem excreſcit ad digiti minoris craſſitiem albiſſima, dura & cartilaginoſa, inſtar corylorum recentium fructus, cum quo etiam ſapore convenit, ſed dulciore atque humidiore. *Nucleus* ſeu *medulla Calappi* vocatur, Germanis *Liplap*, & junior, recens, adhuc fere medullaris, per cochlear ab Indis ſeparatur, & vel crudus ſorbillando, vel cum pane *Sago*, aut cum oryza coctus comeditur, & ob olei co-

piam

piam nutriens eſt & aphrodiſiacus, ſaporis jucundi refrigerantis. Easdem quoque virtutes habet mollis, iam paulo durior nucleus, oleo recenti adhuc prægnatus. Vetuſtior vero nucleus adeo ſenſim indureſcit, ut nonniſi vi dentibus conteri queat. Huius indolis fere ſunt & fiunt omnes cocci, qui ad nos transportantur; hinc ſtomachum gravant, rancidi ſunt, oleo iam corrupto, & parum certe nutrire poſſunt, niſi a validiſſimo ſuperentur ſtomacho. Quare & ipſi Indi vetuſtum hunc nucleum nonniſi ſingulari quodam inſtrumento minutiſſime tritum vel crudum, vel cum oryza in pultem converſum, comedunt. Maſſam hanc contritam etiam aquæ miſcent, quæ filtrata dulce exhibet lac, quod *Santar* ipſis vocatur, cum quo omnes herbas, olus, oryzam & piſces coquunt. *Santar* hoc ne unam perdurat noctem, ſed ſtatim aceſcit; unde recens ſemper, quum eo indigent, præparandum eſt. Ex lacte iſto etiam oleum coquunt, quo butyri loco utuntur.

NUCULA INDICA ſ. NUX *indica minor. Germ.* kleine Indianiſche Nuſs. Creſcit copioſe in *Inſulis Philippinis.*

Eſt avellanæ magnitudine, & tres ordinarie nuces uno includuntur calyce magnitudinis juglandis.

NUCES LIBANI CARPATHICÆ. *Germ.* Nüſſe des Linbaums. Creſcunt in *montibus carpathicis.*

Sunt parvæ oblongæ rotundæ albidæ, ruſo incluſæ cortice. Excorticatæ comeduntur, dulces ſunt & delicatæ, & ſalubre & bonum præbent nutrimentum. Sacharo etiam ſolent incruſtari. (*)

NUX

(*) Brückman. *Epiſtol. itiner. 89. Cent. 1.*

NUX JACAPUCAYA *Brasiliensium* s. AMYGDALA DEL ANIDI Jos. Acosta *Hist. Ind. l. 4.*

Nuces sunt amygdalis paulo maiores, quarum fere triginta includuntur calyce durissimo, capacissimo, caput infantis magnitudine adæquante. Pistaciis sapore respondent. Tostæ edules sunt, crudæ autem nocere dicuntur.

PISTACHIA. *Germ.* Pistacie, welsche Pimpernuss. *Gall.* Pistache. *Angl.* Fistich-nut.

Arbor crescit in *Persia*, *Arabia*, *Syria*, *India;* colitur etiam in *Sicilia & Gallia.* Est *Pistachia peregrina racemosa* C. B. *Pistachia foliis impari pinnatis, foliolis subovatis recurvis* L. Fructus seu putamen, quo nux includitur, magnitudine est avellanæ. Ipsa nux est subviridis, oleosa, admodum pinguis, saporis dulcis pergrati, obducta pellicula tenui rubicunda. Recens eligenda est & ponderosa. Cum vitulina vel gallinacea carne assata aut elixa edi apud nos solet. Condimenti loco multis aliis quoque additur cibis.

PINEOLAE s. PINEOLI. *Germ.* Pinien, Zirbelnüsse. *Angl.* Pinkernels, Nuts. *Gall.* Pignons doux.

Sunt coni *Pini sativae* speciei, quae in *Italia*, *Gallia Narbonensi* & *Hispania* nascitur, quamque Linnaeus *Pinum foliis geminis, primis solitariis ciliatis* vocat. Nuclei sunt oblongi, teretes pingues, subdulcis saporis oleosi. Eligi debent recentes albicantes. Pineæ & Pistaciæ amygdalas nutriendi facultate superant, propter maiorem olei copiam.

NUX seu FRUCTUS LONTARI *vulgaris* s. PALMÆ *vinariae primae aut Jagariferae* Rumph.

Rumph. *tom. 1. c. 9. tab. 10*, *Belgis* Jager-boom. *Portugallis* Palmeira-brava. Maximus ejus proventus eſt in *Zeylanae* orientali plaga; in *Java* & *Coromandela*, pluribusque Indiæ locis Calappo carentibus.

Nux ſimilis eſt calappo, ſed minor ac rotundior, magnitudine capitis infantis, colore in junioribus viridi ex fuſco ſtriato, in adultioribus ex fuſco nigricante, fuſco autem in vetuſtiſſima ac decidua nuce. Sub extrema pellicula locatur fungoſa & fibroſa caro in junioribus albicans, uti in calappi nucibus, in adultioribus lutea & ita ſuccoſa, ut exſugi vel exprimi poſſit. Hæc autem caro in vetuſtiſſimis eſt ſubſtantia ſicca atque fibroſa, tenuior tamen quam in calappi nucibus. In quovis fructu tres occurrunt nuclei, magnitudine ovi anſerini; & fructus duobus protuberantibus ſeptis intus diviſus eſt. Putamen in juniore nuce adeo molle eſt, ut in ſuperiori parte digito perforari poſſit, atque in hoc tunc continetur albicans mollis & aquoſus nucleus cum pauca dulceſcente & frigidula lympha, quæ ſimul ſunt ſorbilia inſtar Liplap calappi, ſed melius ſapiunt. Et mollis hic nucleus fructuum ſemimaturorum ex arbore avulſorum ſolus comeditur & ſorbillatur, denudato prius cortice exteriore, & digito perforato putamine. Nimia autem eius quantitas haud ingerenda eſt, quum ſtomachum debilitet, ac proinde noceat. Maturi fructus plus moleſtiæ habent, ſive crudi edantnr, ſive *Poenata* aut *Punata* ex iis fiat, quæ eſt flavus ex his maturis fructibus expreſſus ſuccus, ad caſei conſiſtentiam exſiccatus, & fumo & ſale adhuc magis induratus, quo Indi pro hyemali cibo utuntur. Ex maturis etiam fructibus liquor flavus, fatue dulcis, exſugitur, vel expreſſus aliis additur cibis, maxime oryzæ. In adulta nuce putamen fit oſſeum, uti & interior nucleus, edendo tunc ineptus. Hinc uſui ci-

bario

bario ex maturo fructu solus inservit liquor, & putamen cum nucleis abjicitur. *Macassarenses* vero hos nucleos in peculiari fossa, quam in terra effodiunt, conjectos pluviæ exponunt, ut ab illa sufficienter irrigati longas emittant albicantes radices, seu germina, vix digitum crassas, ulnam circiter longas, pastinacæ albæ similes, *Malabaris Colengu* vocatas. Has supra ignem assant, aquæ incoquunt, & instar batattæ edunt; vel in frusta diffringunt, ad solem aut ignem exsiccant, donec incurvatæ dissiliant, quæ tum *Oedijel* vocantur, & fumo postea exponunt, ac tanquam familiarem cibum cum Punata edunt. Qui autem nuclei non bene agunt radices, mollem & delicatam continent substantiam medullarem, quæ *Malabaris* gratus est victus, qui nucleos in fragmenta diffringunt, ut hanc acquirant medullam.

NUCLEUS SAGUERI f. GOMUTI f. PALMAE *vinariæ secundæ* RUMPH. *tom. 1. c. 12. tab. 13.* In *Java*, *Amboina*, pluribusque *Indiæ* locis.

Nuclei sunt parvi, oblongi, corylorum fructibus paulo maiores. Horum duo vel tres utplurimum uno includuntur fructu. Obteguntur nigro, ligneo, ac satis firmo, sed tenui putamine, quod medullam albicantem continet, quæ in semimaturo fructu mollis est, instar glaciei pellucida, ex albo cœrulescens. Hos nucleos semimaturos molles tamen nemo crudos comedit; ast sacharo Sinenses condiunt. Levi enim flamma eos comburunt, ut exterior putamen ambiens caro, quæ homini instar veneni nociva est, consumatur; tunc a deflagrato putamine purificantur nuclei, & per aliquot dies in aqua calcis macerantur, ac dein cum sacharo albo ebulliuntur, unde conditum fit jucundum, oculis atque ori gratum. Sed si nimium ingurgitentur, ven-

ventriculum aggravant, quum digerendo difficiles sint.

NUCLEI SOCCI GRANOSI Rumph. *Tom.* 1. *c.* 28. *t.* 33. *Malaicensibus* Soccun Bidji & Kullur. *Baleyæ* Tim Bul. *Ternatæ* Goma. *Macassaræ* Gomassi. *Amboinæ* Amakir & Umare. *Bandæ* Soccun Utan. Arbor in orientalibus *Indiæ* plagis frequens, a *Celebe* usque in *Moluccam* & *Amboinam*, ac porro per australes insulas.

Nuclei, qui fructu parum carnoso includuntur, magni sunt & angulosi, substantiæ siccæ instar castanearum, & putamine tenui cinereo duriusculo teguntur. Caro rarissime comeditur; sed nuclei in cibum sumuntur, & ubique a vulgo ad ventres eorum explendos expetuntur. Siccam autem & adstringentem habent naturam instar castanearum. Laboriosis solidum ac firmum præbent nutrimentum; delicatis vero non conducunt, quum ventriculo molesta sint, & flatus gignant. Assati etiam ac tosti plurimum potui theæ supereduntur.

NUX s. FRUCTUS GAIANI Rumph. *Tom.* 1 *c.* 55 *t.* 65. *Gajim*, *Hajam*, *Angajin*, *Boisua.* Frequens in *Moluccis*, *Amboina*, *Banda*, *Boetona* & *Celebe.*

Fructus maturescit Aprili mense. Est instar fabæ planus, in margine sulcatus, latior quam longus, putamine exteriore crasso atque piloso, instar juglandum, pellicula tenui tectus. Intus locatur magnus planusque nucleus, durus, siccus, instar castaneæ, sed non ita albus, verum pallidus, viridescens, insipidus, vel leniter dulcis, qui crudus edi non potest; aquæ autem incoctus, vel sub cine-

ribus toſtus, poſtquam exterius putamen ſit ſublatum, quotidiano inſervit victui incolis dictarum inſularum, & tunc dulcioris eſt ſaporis, ventrem ſatis replet, nec facile digeritur. *Boetonenſes* optimi habentur.

NUCLEUS CATAPPAE *domeſticæ* ſ. CATAPPAN RUMPH. *c. 58. t. 68. Nuſſu, Ngusſu, Teley, Telejo.* In Inſulis *Moluccis, Banda, Java, Baleya,* & adjacentibus locis.

Fructus eſt magnitudinis junioris mangæ, formam cochlearis aut cymbæ referens, exteriori tenui pellicula tectus. Sub tenui hac pellicula putamen locatur piloſum, craſſum, rubens, inſtar ceraſi aperti; huic nexum eſt craſſum oſſiculum, quod, ſi confringatur, nucleum exhibet, qui forma atque ſapore adeo convenit cum canari nuce, ut enucleatus idem haberetur; ſed catappæ nux eſt oblongior, ſiccior, non ita oleoſa, gratior & delicatior ad crudum cibum. In *Batavia* & *Banda* crudi hi nuclei cum aliis fructibus imponuntur menſis inter obſonia, & ab *Europæis* pluris æſtimantur, quam ab *Indis*, qui minoris eos habent pretii; quia puſilli ſunt, & ventrem parum replent. Dantur duæ aliæ ſpecies catappæ, quarum autem fructus non edules ſunt.

NUX GNEMONIS *domeſticæ* ſ. MNENINIO RUMPH. *c. 61. t. 72.*

Nux fructu, cuius deſcriptionem alio loco dabo, contenta, eſt oblonga, parva, per longitudinem ſtriata, tenui ac fragili putamine obducta, in quo oblongus reconditur nucleus, albus, paulo maior oſſiculo olivæ, cinerea tectus pellicula. Recens hic nucleus eſt ſubſtantiæ nucis avellanæ, (vetuſtus autem

tem & ſiccus adeo indureſcit, ut vix dentibus confringi poſſit) ſaporis dulcis & aquoſi cum leni auſteritate. Hic nucleus, poſtquam a carne fructus aquæ incocti ſeparatus ſit, vel recens frigitur inſtar fabarum tenerarum, vel exſiccatus inſtar toſtarum glandium toſtus editur. Eſt autem ſiccus & durus.

NUX GNEMONIS *ſylveſtris* ſ. GNEMONIS UTAN RUMPH. *c. 62. t. 73.*

Non niſi ubi copioſe creſcit ad cibum ſumitur. Nux, per diuturnam fructus macerationem in fervente aqua a carne ſeparata, toſta editur.

NUX CANARII *vulgaris aut domeſtici* ſ. CANARI NEGRI RUMPH. *L. 3. c. 1. t. 1.* Arbor in omnibus *Indiæ orientalis* inſulis, præſertim vero *Moluccis* & *Amboinæ*, plurimum in inſulis *Manipa* & *Kelanghan*, per totam porro *Ceramam*, & in *nova Guinea* occurrit. In India occidentali rara & vix nota.

Plures dantur varietates quoad nucis magnitudinem, duritiem, & dulcedinem. Fructus, Octobri atque Novembri matureſcens, non male refert juglandem, niſi quod oblongior ſit, parum trigonus, in ſuperiori parte compreſſus cum parvo brevique apice, externe obductus gluma glauca, glabra, & æquali, quæ ſenſim nigreſcit vel cœruleſcit. Sub hac gluma nux reconditur trigona, ſuperius plana obtuſumque formans conum, putamine fragili prædita, in cuius cavitate nucleus continetur oblongus, compreſſus, ab una parte rotundus, ab altera acuminatus, amygdalis ſimillimus, ſed duplo maior, ſubſtantiæ albæ, pro varietate diverſa mox mollioris mox durioris, pellicula ſubrubra extus cinctæ. Hi nuclei dulces incolis Indiæ orientalis nutrimento quotidiano inſerviunt.

viunt. Sunt autem insalubres & perniciosi, si crudi nimis recentes edantur, quod dignoscitur, si exterior illorum pellicula nondum sit rusa, sed pallide albicans, atque hinc inde striis purpureis notata; tunc enim facile diarrhoeas & dysenterias nimia sua mucositate causantur, quæ corrigi tamen quodammodo potest, si parum salis illis addatur. Recentes quoque nimis copiose ingesti pectoris oppressionem producunt. Hinc ut nuclei in quotidianum usum cedere possint, fumo siccantur & indurantur; interim nec tunc crudi possunt edi, quum nimis oleosi sint, & pellicula exterior separari nequeat. Quare ad oleum exprimendum vel alios præparandos cibos adhibentur. Et quidem ex iis primo bacillos conficiunt, quibus loco panis quotidie utuntur incolæ. Hos *Baggêa* & *Mangêa* vocant, & ex canariis grosso modo conscissis cum sagumanta (i. e. sagu pane) parum commixtis & in pastam redactis formant. Sed duri admodum sunt, difficilesque morsu; cito autem ventriculum replent, satiantque, ast ita vehementer sæpe alvum constipant, ut dolores subsequantur. Ceterum optimum præbent esculentum trans mare navigantibus, quum diu incorrupti possint servari. Componuntur etiam ejusmodi bacilli ex canarii nucleis conscissis cum pauxillo sachari nigri & oryzæ commixtis. Porro ex grosso modo conscissis nucleis cum calappo & sacharo commixtis & in crassam pastam redactis quadratæ ab Amboinensibus formantur placentæ, *Halua* dictæ, quas in sartagine parum supra ignem torrent. Hisce marmilladis ipsorum convivia diebus festivis sunt oppleta, iisque maxime delectantur, licet oleosum habeant saporem, Europæis ingratum. Tandem ex canariis siccis, cum sacharo & oryzæ farina contritis, placentulæ parantur, quas Portugalli *Boruwa* & *Lado* vocant. Ad crustulata quoque adhibentur loco amygdalarum, & sacharo etiam obducun-

ducuntur, ſed oleoſum rancidum habent ſaporem, quum ad talia præparata vetuſtæ & ſicciſſimæ ſumantur nuces.

LAC. *Germ.* Milch. *Gall.* Lait. *Angl.* Milk.

Recens, albidum, pinguiuſculum, ſimul eſt eſculentum & potulentum præſtantiſſimum, quo ſolo multæ olim vixerunt gentes. Liquorem conſtituit pinguiuſculo-aqueum, blandum, dulcis ſaporis, odoris non ingrati. Conſtat ex temperatiſſimo oleo unguinoſo, ſubſtantia terreo ſacharina & multa aqua. Hinc arctiſſimum per ſacharinam ſubſtantiam olei connubium cum aqua in lacte efficitur. Elementa lactis varia facile ſeparantur quiete vel leni igne. Tunc ſupernatant oleoſæ partes, quæ cremorem formant; craſſum coagulum caſeoſum fundum petit, & ex rudioribus moleculis terreis acidisque ſalinis & craſſioribus oleoſis mixtum reperitur. Qui inter cremorem & caſeoſum magma continetur liquor tenuis, pellucidus, coeruleſcens, ſerum eſt ſeu lac defloratum, ex partibus ſalinis acidis & terreis ſubtilioribus in aqua diſſipatis conſtans. Lac coagulatur acidis, & ab alcalibus primo flavedinem, tandemque rubedinem contrahit. (*) Hinc & in ventriculo humano lactis miſcela deſtruitur acidis & alcalibus; & ideo non conducit fermentantia lacti commiſcere in cibo. Ad aceſcentiam inclinat lac, & hanc ob cauſam laute in ejus eſu non debent eſſe ii, qui debili ventriculo præditi ſunt. Crudum lac difficilius digeritur, & ventrem moleſtat. Coctum ſaniſſimum; ſed cavendum eſt, ne ſubtiliores partes for-

(*) De lactis chemica analyſi plura invenies in BOERHAVII *Element. Chemiæ Tom.* 2. *p.* 297 *ad* 309. CARTHEUSERI *Diſſert. Theſes miſcell. ad eſculenta & potulenta ſpectantes exhibente p.* 17. ARBUTHNOTH *von den Eigenſchaften der Speiſen und Getrænke. S.* 77.

forti coctione defugentur. Varia est lactis bonitas pro diversitate alimenti, climatis, & animalis lac parantis. Rationes & exempla §. 35 exposita sunt.

1) *Lac muliebre.* *Germ.* Frauenmilch. Valentissimum & optimum neo-natorum nutrimentum. Levius est, & facultate nutriendi omne aliud lac superat, partibusque recrementitiis minus refertum est. Nam libra medica huius lactis evaporati relinquit unam unciam materiæ siccæ, quæ in aqua calida leni coctione iterum soluta, & filtro trajecta, drachmas septem cum dimidia materiæ solubilis sacharino-unguinosæ nutrientis exhibet. (*) Alteratur lac muliebre rebus supra allegatis, alimentis & potulentis aromaticis, oleoso-æthereis, spirituosis, medicamentis purgantibus, nimio corporis motu exæstuante, fluxu fœminarum menstruo, libidinosis cogitationibus, nimis frequenti coitu, ira, terrore, tristitia &c. Hæc & plura alia vitare debent fœminæ lactantes. Tenuis, primis post partum diebus exstillans liquor, *colostrum* vocatus, laxanti sua virtute meconium optime expellere valet.

2) *Lac asininum.* *Germ.* Eselsmilch. Ejusdem cum lacte muliebri indolis est, secundum HOFFMANNI experimenta. Hinc edulcorandis acrioribus humoribus in ægris hecticis, arthriticis, rheumaticis, scorbuticis, & debilibus longe aptius est, quam ullum aliud lac.

3) *Lac caprillum.* *Germ.* Ziegenmilch. Libra una medica continet unciam unam & drachmas sex atque dimidiam materiæ siccæ grumosæ, cui tantum drachma una & dimidia substantiæ solubilis inhæ-

(*) HOFFMANNI *Dissert. de seri lactis saluberrima virtute.*

inhæret. Eſt itaque parum nutriens, multisque crudis partibus refertum.

4) *Lac ovillum. Germ.* Schaafmilch. Admodum pingue eſt, craſſum, grave, recrementitium. Vomitus, ventriculi dolores, & febres ſibi parant multi, qui crudo lacte ovillo, dum corpus æſtate calet, nimis delectantur.

5) *Lac Vaccinum. Germ.* Kuhmilch. Europæis univerſale nutrimentum, vere & æſtate optimum, quum recentibus herbis alatur vacca; pinguiſſimum & ſaluberrimum in *Alpibus*, *Friſia*, *Holſatia* &c. ubi animalia pabuli copia & bonitate fruuntur. Ex libra una medica obtinuit HOFFMANNUS unciam unam & drachmas quinque materiæ grumoſæ ſiccæ, quæ drachmam unam & ſemiſſem materiæ ſolubilis nutrientis reddidit. Præparata ex lacte vaccino varia ſunt. 1) *Cremor lactis. Germ.* Sahne, Rohm. Continet maximam olei unguinoſi partem, particulas quasdam caſeoſas, & parum ſeri. Fortiter nutrit, egregie demulcet, acrimoniam mitigat. 2) *Serum lactis. Germ.* Molken, Wadeke. De hoc ſub potulentis ſermo erit. 3) *Oxigala. Germ.* Schlippermilch, ſaure Milch. Eſt lac, quod quieti repoſitum iam aceſcere cœpit, ubi aliqua ſeri pars iam e mixtione ſeceſſit. Solidior, craſſior itaque & gravior lacte eſt oxygala, ſed reficit & refrigerat. 4) *Lac ebutyratum. Germ.* Buttermilch. Eſt tenuis liquor, oleoſis partibus privatus, temperans, diluens, & ſaluberrimus febricitantibus, bilioſis, ſiccis, & calidæ naturæ hominibus. 5) *Lac ſpiſſum. Germ.* Dickmilch. Paratur alio modo in *Suecia*, alio in *Islandia*. Quod *Tätmiölk* vocant Sueci, eſt ſingulare præparatum ex caprillo & vaccino lacte. Calidum caprillum lac vaſi inſtillatur, cuius fundus

Pinguicula LINNAEI aut *Drosera* tectus est, & quieti relinquitur per 4 vel 5 dies. Facta particularum pinguium, caseosarum, & aquearum separatione, cremor & serum cochleari desumuntur, & quod in fundo manet residuum, calido lacti vaccino commiscetur, atque iterum per 3 vel 4 dies quieti reponitur, donec spissam & lubricam consistentiam nactum sit. Lac istud spissum est albidum, omni sero privatum, grati saporis dulcis, & valide nutriens, quia oleosis & caseosis partibus constat; nec unquam male se habuerunt incolae a quotidiano huius lactis usu. Annonae tempore optime manducarunt panem ex arborum corticibus confectum, si illum spisso intriverint lacti. (*) *Islandiae* incolae ex cremore solo butyrum faciunt; remanens autem lac cum ebutyrato miscent lacte, calefaciunt, & coagulo animali (*Lab*) cogunt; tunc serum percolant, potuique destinant, spissum vero residuum ad cibum impendunt, idque *Skiör* vocant. (**)

CASEUS. *Germ.* Käse. *Gall.* Fromage. *Angl.* Cheese.

Optimus est, qui ex lacte cremore suo adhuc remixto paratur; hic enim non multum a lactis natura recedit, pinguis est, dulcis, egregie nutriens, & boni succi. Talis est *Hippace*, vulgo *Parmesankäse*, item caseus *belgicus*, *helveticus*, *Frisensis*, *Limburgensis*. Qui autem ex solis particulis lactis terreis crassis mucidis conficitur caseus, insalubris est, crudi succi, subacris, & pituitosos crassos in humano corpore generat succos, alvumque obstipat. Huius indolis est

(*) vide *Schwed. Abhandl.* 11 *Band S.* 15.

(**) HORREBOW *zuverlæssige Nachrichten von Island.*

est caseus noster *vaccinus*, ut & *Recocta* seu *caseus secundarius* Helvetorum, quem germanice *Ziger* vocant, quem vero *Glaronenses* additione herbarum lectissimarum adeo corrigunt, ut *caseus viridis Glaronensis rasilis*, *Germ.* Schabziger, stomacho gratus & utilis sit. Caseus tamen semper gravem cibum sistit, difficilis concoctionis; hinc laboriosis magis conducit quam debilibus & sedentariis, atque de caseo, licet optimo, nunquam larga quantitas una vice edi debet. Recens, pinguis, mollis præferendus est sicco, duro, vetusto. Sed varia etiam est casei bonitas pro diversitate animalis lac præbentis.

1) *Caseus ovillus.* *Germ.* Schaafkäse. Minus nutrit vaccino, salubrior autem est, facilior concoctu, paucioribus particulis crudis crassis refertus. Laudatur præsertim Liptaviensium *Brinsu* in *Hungaria.*

2) *Caseus vaccinus.* *Germ.* Kuhkäse. Superat alios caseos nutriendi facultate, sed magis recrementitius est. Interim in mentem revoca, quæ vix dicta sunt.

3) *Caseus caprillus.* *Germ.* Ziegenkäse, vilis notæ est. Recens tantum edi potest.

4) Caseus ex lacte Buffelæ, quem *marzolino* seu *caseum di cavallo* vocant *Itali.* Saporis gratia præfertur vaccino.

SPEC. II. AUSTERIUSCULO-AMARICANTIA.

Oleum unguinosum dulce principio resinoso terreo commixtum est, in quo posteriori amarities & subadstrictoria virtus latitat. Parum excalefaciunt.

AMYGDALAE AMARAE. *Germ.* Bittere Mandeln.

K 5 Earum

Earum ufus potiffimum in re piftoria eft. Minime venenum funt hominibus, licet magna ingerantur copia.

CASTANEA *fylveftris* C. B. FAGUS *foliis lanceolatis acuminatis ferratis* L. *Germ.* wilde Caftanien.

Vix edules funt ob duritiem & aufteritatem.

GLANS QUERCUS. *Germ.* Eicheln.

Panem ex illa conficiunt barbari in *Africa* & *America.* Tofta etiam vel in aqua macerata in cibum his gentibus cedit.

NUCLEI MALORUM ARMENIACOrum. *Germ.* Abricofen-Kerne.

NUCLEI MALORUM PERSICORUM. *Germ.* Pfirfich-Kerne.

NUCLEI CERASORUM. *Germ.* Kirfch-Kerne.

NUCLEI PRUNORUM. *Germ.* Pflaumen-Kerne.

His & aliis, quibus parum materiæ nutrientis ineft, delectantur liguritores.

NUCLEUS ATUNI f. ATUN RUMPH *c. 56. t. 66. Samacka, Saja, Lommu.* Crefcit in *Amboina, Banda, Celebe,* & *Boegenfium* regione.

Fructus, utplurimum Novembri menfe maturefcens, eft forma ac magnitudine ovi anatis, durus, externe pallidus, tuberculofus, ex fufco rufus. Putamen gerit durum, ficcum, craffum, rufum, quod intus continet nucleum oblongum, ex rufo, albo, & ci-

& cinereo mixtum, quique apparet, ac ſi ex plurimis fruſtulis eſſet compoſitus, quæ tamen ſeparanda non ſunt. Totus nucleus ovi gallinacei magnitudinem habet, &, dum junior ac ſemimaturus, mollis eſt, ſuccoſus, fere inſtar medullæ nucis calappi, ſed auſterus admodum. Talis quoque eſt durus, ſiccus, maturus nucleus. Hinc crudus ob adſtringentem ſaporem eſui non inſervit, ſed multum adhibetur ad præparationem mirabilis cibi, ab incolis *Gou-gou* dicti, quem ex ſardinis vel aliis piſciculis mox crudis, mox toſtis, zingibere, allio, pipere indico & limonum ſucco conficiunt, quibus atuni rapſatos nucleos miſcent, hocque cibo tanquam obſonio utuntur ad appetitum excitandum. Sed hi nuclei alvum vehementer obſtipant, ſolidaque conſtringunt, quare in cibis prudenter adhibendi ſunt.

NUX GNEMONIS *funicularis.* ſ. GNEMON TALI. RUMPH. *P.* 5. *L.* 7. *C.* 8. *t.* 8. Creſcit in montoſis *Indiæ* vallibus.

Nucleus maturus, qui propter amaritiem crudus edi non poteſt, abjecto putamine, toſtus editur.

NUX SLANZA KRASCHENINNIKOW *Beſchreibung von Kamtſchatka S.* 100.

Arbor eſt cedri ſpecies. Nuclei ſunt minores illis cedri. *Kamtſchadali* eos cum putamine manducant; ſed valde adſtringunt. Potentiſſimum & tutiſſimum exiſtunt remedium contra ſcorbutum.

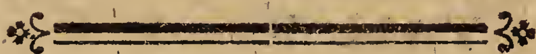
OLIVÆ *Germ.* Oliven.

Olea ſativa C. B. *Olea foliis lanceolatis* L. Creſcit arbor in *Gallia*, *Italia*, *Hiſpania*. Fructus, Auguſto matureſcentes, primo virides ſunt, dein ex viridi flaveſcentes, & tandem atro purpurei, qualem colo-

rem

rem habent maturi, quorum ſapor, ob copioſiſſimum oleum, adeo dulcis & nauſeoſus eſt, ut eſui inſervire non poſſint, ſed ad exprimendum oleum olivarum uſurpantur. Semimaturorum ſapor eſt acris amarus adſtringens, unde hi, ut in uſum cibarium cedere poſſint, primo in lixivio cinerum & calcis vivæ macerantur, tum per aliquot dies in aqua pura relinquuntur, & denique ſale & aliis aromatibus condiuntur. Sic olivæ flaveſcentes ſemimaturæ muria conditæ incolis frequens cibus ſunt, & ad exteras regiones etiam transmittuntur. Apud nos inter bellaria locum habent. Nutriendi facultas non magna eſt, quia oleo nimis crudo adhuc ſunt refertæ. Minores præferuntur ceteris.

Classis II. Oligochyla. (§. 23.)



GENUS I. MUCILAGINEO - AQUEA.

Species I. Dulcia.

Nutriendi facultate cetera ſequentium ſpecierum eſculenta ſuperant; aſt leve tamen nutrimentum exhibent, ob magnam aquæ copiam, qua mucilago diſſipata eſt. (§. 16.) Hic pertinent fructus terreſtres & horræi dulces. Horum dulcedinem efficit ſubſtantia oleoſo - unguinoſa ſeu inflammabilis, tenerrima ſalino terrea portione intimius mixta, quæ, antequam fructus matureſcant, in plurimis auſtera & ſtyptica eſt, ſed ſucceſſiva maturatione & cooperante ſolis calore cum principio unguinoſo - inflammabili arctius connubium ſubit, & gratam dulcedinem producit. Hæc eſculenta ſaponis inſtar pituitam abſtergunt & incidunt, bilem attenuant, ſanguinem refrigerant & diluunt, acredinem humorum obtundunt, ſpaſmos mitigant

tigant, dolores leniunt, ſolida lubricant, in pectoris raucedine & ſiccitate proſunt, alvum laxant, urinam movent, aphrodiſiaca ſunt, inprimis ſacharo condita. Immaturi fructus omnes ſanitati adverſi ſunt, & cruditate ſua atque auſteritate febres, diarrhœas, dyſenterias, aliosque morbos producunt. Dulces maturi nimia copia ingeſti propter mucoſitatem facile aceſcunt, & flatulentias faciunt, atque etiam cruditates in primis viis generant, quæ nido inſerviunt vermibus. Iis fermentantia ſuperbibere non conducit. Nimium refrigerium ex eſu fructuum, præſertim aquoſorum, moderatur modico vini hauſtu.

MELO *vulgaris* C. B. CUCUMIS *foliorum angulis rectis* L. *Germ.* Melone. *Gall.* Melon.

Ratione formæ, magnitudinis, coloris, & dulcedinis admodum diverſus eſt. Magnus ponderoſus, carnis mollioris & rubicundæ, nec immaturus nec nimis maturus, optimus eſt. Dulcis cum ſale, aquoſior & ſubdulcis cum ſacharo melius editur. Salubre nutrimentum præbet, hecticis & ſcorbuticis concedendum. Nimia comeſtus copia febrem quartanam, diarrhœam, dyſenteriam, producere poteſt. Adeo valide urinam ciere dicitur, ut mictum cruentum excitare poſſit. (*)

ANGURIA *Citrullus dicta* C. B. CUCURBITA *ſeminum margine baſi dilatato* L. *Germ.* Waſſermelone, Citrulle. *Gall.* Citrouille. *Angl.* Citrull.

Cruda editur utplurimum, & magnum dat refrigerium. Alii elixa, vel butyro, lacte, & aromatibus condita, veſcuntur. Exterior putamini proxima alba duriuſcula caro ad cibum inepta abſcinditur; interna vero

(*) ARBUTHNOTH *Von den Eigenſchaften der Speiſen und Getrænke 2. Theil S. 5.*

vero rubra, ſuccoſa, delicatiſſimi ſaporis dulcis aquoſi editur. Sed facile putreſcit in pleno ſtomacho. Hinc, ſi in ejus eſu excedatur, facile oritur cholera, dyſenteria, hydrops. (*) In calidis regionibus majori dulcedine gaudet inſtar aquæ cum ſacharo mixtæ. Arabes ſucco in itineribus utuntur loco potus.

PEPO. *Germ.* Pfebe.

Ad cucurbitam alii, alii ad melonem referunt. In *Hiſpania*, *Italia*, & per totam præſertim Orientem univerſalis fructus eſt, cucurbitæ delicatior. Natura ejus eſt viſcoſa & pinguis, unde non multo indiget butyro. Omnibus juſculis & piſcibus addi poteſt.

PAPAIA *mas & fœmina* RUMPH. *T. I. c. 44. t. 50.* CARICA *foliorum lobis ſinuatis.* L. *Dangan Dangan*, *Unti Unti*, *Unti Java*, *Gedang Caſtela.* In *Braſilia*, *Ceylana* & *India occidentali* indigena, unde in Indiam orientalem translata eſt.

Fructus eſt forma melonis, primo glauci coloris, dum autem matureſcit, flavi inſtar ceræ. Sub tenui pellicula reconditur flava ſuccoſa caro, nigris oblongis & glabris oſſiculis repleta. Sapor eſt fatue dulcis, gravi mixtus odore. Interni nuclei, qui acrem habent ſaporem, nullius ſunt uſus. Crudus comeditur fructus, ſi antea decorticatus fuerit, ſique ejus caro colorem vitelli ovorum gerat. Non multum replet ventriculum, & nutrimentum dat nauſeoſum facile putreſcens, unde plurimum delectationis gratia comeditur, & ut calidioribus diebus refrigeretur ventriculus. Semimaturus, cujus caro adhuc albeſcit, in parvas ſcinditur lamellas, quas aquæ incoquunt cum ſacharo. Ex iisdem quoque lamellis, jure & carne gallinacea mixtis, parvæ pa-

(*) LABAT *Reiſe nach Spanien und Welſchland 6. Theil.*

parantur crustulæ. Nonnulli quoque fructuum carnem prope maturam sacharo condiunt, sed ingratæ hæ sunt deliciæ.

GNEMON *domestica.* MENINJO RUMPH. *Tom. I. c. 61. t. 72.* MALA ELENGI *Hort. Malab. part. 5. t. 55.* BACCIFERA *indica flore composito* RAJI *Hist. pl. p. 1637.* Vulgaris est in omnibus *Moluccis* insulis, in *Amboina*, *Banda*, *Cerama*, *Celebe*, *Baleya*, *Java*, *Batavia.*

Fructus, quos arbor fœmina copiose fert, sunt forma ac magnitudine enucleatarum glandium, primo ex fusco virides, dein lutei, ac tandem rubri; & carnem habent tenuem, mollem, plerumque rubentem, cultri crassitiei, dulcis saporis. Eduntur, postquam in aqua ebulliverint, cum calappi nucleo seu medulla. Crudi inutiles sunt, quia pruritum in ore excitant. De nuce vide *Class. I. Gen. 3. Spec. 1.*

PYRA. *Germ.* Birnen. *Gall.* Poires. *Angl.* Pears.

Sorbus foliis serratis fructu turbinato quinqueloculari L.

1) *Pyra moschata & moschatellina* J. B. *Pyra sativa parva æstiva odoratissima* TOURN. *Germ.* Moschaten- und Moschateller-Birnen. *Gall.* Muscats & Muscadelles. Ad finem Junii mensis maturescunt. Durabilia non sunt. Odor moschi gratissimus; sapor egregie dulcis & delicatus.

2) *Pyra sativa autumnalia subrotunda ferrugineo-rubentia, nonnunquam maculata* TOURN. *Germ.* kleine rothe Muscateller-Birnen. *Gall.* Poires de Rousselet. Sunt parva, in uno latere subrubra, in altero ferrugineo-rubra cum maculis nonnullis

lis viridibus, quæ ſub maturatione flaveſcunt. Caro tenera eſt, odora, dulcis. Matureſcunt Auguſto & Septembri. Non diu durant.

3) *Pyra malvatica* J. B. *Pyra ſativa, æſtiva, oblonga, magna, partim rubra, partim albida, odorata,* Tourn. *Germ.* Malvaſirbirnen, gute Chriſt-Sommer-Birnen. *Gall.* Malvoiſies, Bons Chretiens d'Eté. Delicati ſunt ſaporis.

4) *Pyra boni Chriſtiani* J. B. *Pyra ſativa, brumalia, magna, pyramidata, e flavo nonnihil rubentia* Tourn. *Germ.* gute Chriſt-Winter-Birnen. *Gall.* Bons Chrétiens d'hyver. Color jucundiſſimus. Caro duriuſcula, ſed ſucco copioſo dulci odorato plena. Matureſcunt hyeme, & ad vernum tempus durant.

5) *Pyra ſativa, autumnalia, ſeſſilia, tuberoſa, ſacharata, carne dura* Tourn. *Sacharapia* Tab. *Germ.* Zukerbirnen. *Gall.* Sucrés, Sucrins, Poires de Meſſire-Jean. Color eſt ex albo griſeus. Matureſcunt Octobri.

6) *Pyra ſativa, autumnalia, ſuaviſſima in ore liqueſcentia* Tourn. *Pyra inſtar adipis aut liquaminis in ore liqueſcentia.* J. B. *Pyra lardina ſeu butyracea.* *Germ.* Butterbirnen, Schmalzbirnen. *Gall.* Beurés. Omnium ſapidiſſima. Matureſcunt in fine Septembris. Facile putreſcunt.

7) *Pyra ſativa autumnalia, ſeſſilia, ſacharata, in ore liqueſcentia* Tourn. *Pyra Bergamita Gallis.* J. B. *Germ.* Bergamotten. E viridi flaveſcente gaudent colore. Delicatus eſt ſapor. Matureſcunt Octobri & Novembri.

8) *Pyra ſativa, autumnalia, turbinata, ſeſſilia, flaveſcentia, in ore liqueſcentia* Tourn. *Hydrapia* Tab. *Pyra aquoſa.* J. B. *Germ.* Michaelisbirnen,

Waſ-

Waſſerbirnen. *Gall.* Poires de S. Michel. Facile corrumpuntur.

9) *Pyra ſativa, brumalia, longa, e viridi flaveſcentia, ſacharata, in ore liqueſcentia* Tourn. *Germ.* Eisbirnen. *Gall.* Virgouleuſes, poires de glace. In deliciis habentur.

10) *Pyra regia & regalia* Tab. *Germ.* Königsbirnen. *Gall.* Rois & poires roiales.

11) *Pyra roſata* Tab. *Gall.* des Roſates. *Germ* Roſenbirnen.

12) *Pyra cydonia.* Tab. *Germ.* Quittenbirnen. *Gall.* des Coings. Nomen habent a ſimilitudine cum malo cotoneo.

13) *Pyra calliona* Tab. *Gall.* Caillots.

Pyra ſunt fructus boni ſucci, facile in ventriculo reſolubiles. Nonnulla ob farinoſam ſubſtantiam plus nutriunt, quam ea, quæ hac ſubſtantia ſunt deſtituta. Parum flatulenta ſunt. Dura evadunt molliora coctione leni. In furno ſiccata concoctu difficiliora ſunt. Sacharo condita inter nutrientia analeptica non infimum occupant locum. Sunt, qui pyra cum ſinapi coquunt, & ad hyemem aſſervant.

MALA *dulcia.* *Germ.* Süſſe Aepfel.

Sorbus foliis ſerratis, fructu ſphærico quinqueloculari L.

1) *Mala præcocia ſativa* Tab. *Germ.* Johannisæpfel. *Gall.* Pommes de S. Jean.

2) *Mala auguſtea* Tab. *Germ.* Oſtæpfel, Magdalenenæpfel. *Gall.* des Magdelaines.

3) *Mala ſativa ſplendide purpurea. Mala roſea.* *Germ.* Roſenæpfel. *Gall.* Pommes d'apis rouges ou cardinales.

4) *Melapia* TAB. *Germ.* Honiglinge. *Gall.* Pommes d'apis blanches ou Melappes.

5) *Hœmatinomela* TAB. *Mala sativa magna intense rubentia violæ odore* TOURN. *Erythromelon magnum parisiacum* J. B. *Germ.* Rothe Calvieræpfel. *Gall.* Sanguinoles. Calvilles rouges ou d'automne. Farinosa sunt. Semimatura saporem habent acido-dulcem, qui post perfectam maturationem admodum dulcis evadit.

6) *Mala sativa præcocia pallide rubentia.* *Germ.* Blasrothe Calvieræpfel. *Gall.* Passepommes.

7) *Mala sativa præçocia alba.* *Germ.* Weisse Calvieræpfel. *Gall.* Calvilles blanches. Gratissimi sunt saporis dulcis leniter aciduli. Magna sunt, & tenera gaudent carne.

8) *Poma fœniculata.* *Gall.* Fenouillettes ou pommes d'anis. Oblonga sunt, coloris ferrugineo-cinerei, saporis dulcis aromatici, similis illi, quem fœniculum aut anisum linguæ imprimit.

Mala dulcia non solent sacharo condiri. Eduntur cruda, cocta, tosta, & in furno aut aere siccata. Cruda homini nocere, falsa erat antiquitatis opinio. Salubria omnino sunt. Flatus tamen gignunt. Coctione corrigitur nimia quorundam cruditas. Præferuntur omnibus acidulo-dulcia, de quibus alio loco acturus ero.

MALUM CITRIUM *dulce.* *Germ.* Süsse Citrone.

MALUM LIMONIUM *dulce.* *Germ.* Süsse Limonie.

MALUM AURANTIUM *dulce.* *Germ.* Süsse Pomeranze.

Hæc

Hæc mala incolis calidarum regionum exoptatiſſima ſunt. Succo copioſo ſitim delent, corpus reficiunt, ſanguinem refrigerant. Cruda tantum eduntur. Diarrhoeam excitant, ſi in magna copia deglutiantur.

AURANTIUM *dulce verrucoſum.* Rumph. *Lib.* 2. *c.* 43. *t.* 35. Ex *China* ad *Indiam orientalem* translatum eſt.

Fructus ſunt aurantiis vulgaribus maiores, binos circiter pugnos craſſi, perfecte ſphærici, variis magnis duris verrucis obſiti. Cortex ex nigro palleſcit, & perfecte adhæret carni variis pelliculis ſeparatæ, flaveſcenti, dulci, copioſis oſſiculis refertæ. Cruda comeduntur hæc mala, rejecto cortice; ſed poſt prandium, ſi ventriculus vario ciborum genere, ac præſertim lacte, fuerit repletus, non nimis avide ſunt devoranda; hæc enim tum aſſumta cholericum fluxum producunt.

PUTCHIMON. PITCHUMON. PERSIMON. *Germ.* Putchimonæpfel. Poſſimen. (*) In *Georgia*, *Virginia*, *Carolina* &c.

Dioſpyros floribus dioicis Clayton *Flor. Virgin. p.* 156. *Dioſpyros foliis utrinque concoloribus* L. *Guajacana* Catesby *Hiſt. Carol. Vol.* 2 *tab.* 76. Fructus ſimiles ſunt granatis malis, coloris flavi, primo auſteri, dum autem perfectam maturationem nacti ſunt, dulces inſtar mellis.

MUSA. FICUS INDICA. PISSANG. Rumph. *Lib.* 8. *P.* 5. *c.* 1. *t.* 1. MAUZ *Arabum. Germ.* Pharaonsfeigen, Paradisæpfel, Piſang. In *Africa* & *India orientali*, *Syria*, *Ægypto*,

(*) *Hamb. Mag.* 17. *Band. S.* 475.

Ægypto, *Persia*, *Arabia*. Colitur etiam hinc inde in *Germania*. (*)

Permultæ quidem dantur Musæ species. Vulgatissima autem est, quæ *Pissang Medji* in *India* vocatur. Audit *Palma humilis*, *longis latisque foliis* C. B. & *Musa racemo simplicissimo* L. Hi fructus septem vel octo pollices longi, duos digitos crassi, quodammodo trigoni, parum inflexi sunt instar cornuum damæ. Externe pellicula crassa, fragili, glabra, flavescente, obducti sunt; ad tactum molles, si maturi; & decorticati referunt frustum farciminis; sed per longitudinem tamen tres obscuros gerunt sulcos, iuxta quos in tria segmenta possunt dividi. Interna substantia penitus mollis est & flavescens, odoris & saporis dulcis, ac si tosta poma cum sacharo & butyro quis gustaret; proxime autem ipsorum sapor accedit ad illum ficorum. Delicatissimi hi fructus iis sunt, qui ex itinere marino adpellunt, vel qui per mare iter faciunt. Præcipuum sistunt pabulum, quo pueri indici aluntur per primos septem octove menses, donec oryzam aliosque cibos sensim devorare & tolerare discant. Tosti scilicet & a matre in pultem masticati infantibus exhibentur hi fructus, qui facilis digestionis & valde temperatæ qualitatis sunt; salubriores autem incolis, quam Europæis. Attamen facile putrescunt, præsertim stomacho pleno; viscositate sua etiam appetitum exstinguunt, & flatus generant. Vulgares hos Musæ fructus fere quotidie crudos incolæ cum Sagu & Canario, *Belgæ* cum frusto panis & casei comedunt. PROSPER ALPINUS mandat, ab *Ægyptiis* narrari, quod Musa libidinem ac virilem potentiam augeat.

MU-

(*) vid. GRUNDIGS *Kunst- und Naturgeschichte II. Theil. S. 960.*

MUSA *Uranoſcopos.* PISSANG *Toncat Langit.* RUMPH. *c. 4.*

Fructus ſunt parvi, irregulares, ſimiles cucumeribus, coloris rufi cum ſtriis nigricantibus. Caro lutea, viſcoſa, in maturo fructu fatue dulcis eſt, & oſſiculis referta. Raro autem occurrit hæc muſa, & plurimum in *Moluccis* & quibusdam *Indiæ* hortis colitur. Crudus edi non poteſt fructus, quum faucium pruritum excitet; ſed leniter ſub cineribus torretur. Urinam promovet, eamque rubro inficit colore.

Sedecim Muſæ ſpecies adhuc deſcribit RUMPHIUS, inter quas etiam *Bananas* pertinet. Harum plurimæ ſunt acidulæ, quæ ſub cineribus torrentur, aut aquæ incoquuntur, haud tamen gratum præbent ſaporem. Aliæ ſunt auſteræ, eæque in oleo vel butyro friguntur, & variis cibis & condimentis admiſcentur.

MANGOSTANA RUMPH. *Tom. I. c. 38. t. 43.* GARCINIA L. LAURIFOLIA *Javanenſis* C. B. & RAJI. In *Malacca*, *Java*, *Banda*, *Sumatra*, *Baleya*, & pluribus inſulis *Moluccis* invenitur.

Fructus, teſtimonio omnium Indorum, apud quos reperitur, optimus & ſaluberrimus habetur reliquorum omnium fructuum. Maturus magnitudinem habet parvi pomi dulcis, colorem obſcure fuſcum, quique e longinquo niger apparet. Caro eſt alba, ſuccoſa, ſemipellucida, peculiaribus pelliculis, quæ ſub edendo ob amarorem dejiciendæ ſunt, in varia ſegmenta ſeparata. Sapor ſemimaturorum fructuum eſt acidulus, ſed maturi adeo ſunt delicati & grate dulces ac uvæ maturæ excogitari poſſunt, ſimulque adeo ſuccoſi, ut multi vix ſatiari hiſce fructibus poſſint,

ob excellentem odorem, gratamque dulcedinem. In omnibus morbis eos edere licet; imo observatum est, quod ægri, qui omne cibi genus abhorrere solent, mangostanam tamen appetant; &, si hæc non amplius sapit, lethale signum habetur.

Natura & sapore cum hoc fructu perfecte convenit *Mangostana Celebica* seu *Kiras* Rumph. *c. 39. t. 44.* quæ est species antecedentis, & in *Celebe* plurimum invenitur.

FRUCTUS DURIONIS seu ECHINI MARINI Rumph. *Tom. I. c. 24. t. 29.*

Celsissima arbor crescit in *Malacca*, ubi *Duryon* vocatur, in *Amboina* & *Banda*, ubi nomen *Dureyn* gerit, in *Java*, *Borneo*, *Celebe*, *Madura* &c. Fructus sunt rotundi globi, magnitudine capitis humani, forma convoluti echini. Duro, crasso, flave virescente, sed non lignoso gaudent cortice, ubique spinosis & firmis apicibus angulosis obsesso. In crasso hoc & spinoso putamine quinque inveniuntur cellulæ, atque in singulis duo, tres, quatuorve nuclei continentur, non edules. Hi nuclei obvolvuntur alba & mucosa carne, & tenui obducuntur pellicula. Caro, lactis cremorem referens, præcipua fructuum pars est, quæ comeditur, & de nucleis exsugitur. Sapor ejus est delicatus, fatue dulcescens, odor autem ingratus, gravis & intolerabilis Indiæ peregrinis, adeo penetrans, ut sudore & halitu illius, qui duriones manducavit, sese manifestet. Accedit odor illi putrescentium ceparum, & fœtorem hunc integri quoque fructus, etsi non fuerint aperti, spargunt, & totam replent domum. Nihilominus adsuetis odor non obstat & delicatissime sapiunt. Sunt vero hi fructus valde calidi, sanguinem commoventes, intestina incendentes, unde unus alterve durio ad summum uno sufficit homini.

mini. Facile etiam corrumpuntur & putrefcunt, hinc, fi nimium de iis edatur, adeo anxios reddit ejus commeffatores, ut nefciant, quo fefe præ calore vertant; dein etiam oriuntur exanthemata, carbunculi, febres, & dyfenteria. Ideo iis ab hifce cavendum eft fructibus, qui aliquod inteftinorum vitium patiuntur, vel morbis laborant. Ceterum duriones urinam & fudores movent, atque libidinofos reddunt homines. Maturefcunt Aprili, Majo, & Junio.

SILIQUA MORUNGÆ, MORINGÆ f. KELLOR Rumph. *Tom. I. c. 63. tab. 74, Colendang Malaceenfium.*

Fructus arboris, per totam Indiam obviæ, duodecim imo octodecim pollices longus eft, externe ex fufco viridis, dein cinereus, interne albus, herbaceus, medullaris, in tres partes pelliculis viridibus divifus, offiiculis refertus, quæ pelliculis dictis adhærent. Siliqua fere femimatura fumitur, in frufta confcinditur, quæ juri carnium vel calappi lymphæ incoquuntur, & cibus tunc eft fatue dulcis.

CUIAVUS *domeftica.* CUIAVA NYAMBO CUNENG Rumph. *Tom. I. c. 41. t. 47.* PSYDIUM L. *Guajavos Hifpan. & Portugall.* Ex *Peruana* regione in *Indiam orientalem* translata arbor.

Fructus eft forma ac magnitudine mediocris pyri, fed prope pedunculum craffior, neque exterior fuperficies ita plana eft, fed tuberculis obfeffa, primo viridis, graminei coloris, & rotundus, dein inftar ficci ftraminis, vel pallidi citrei coloris, & oblongus inftar pyri, tenui tectus pellicula, quæ inter edendum non obftat nec auferenda eft. Caro interior eft pallide albicans, femidigitum circiter craffa, & quod

quod restat, est compages parvorum durorum ossiculorum carne conjunctorum. Sapor est dulcis fere instar pyrorum vel tostorum cydoniorum. Peculiarem hi fructus spirant instar fœni odorem, qui iis, qui eos comederunt, diu in ore insidet. Cubiculo asservati totum hoc suo odore replent. Penitus maturi non ita grate sapiunt, ac si fere maturi sunt, ad tactum duri, & pallide albentes. Tunc enim sunt magis succosi & delicatiores. Crudi utplurimum comeduntur; salubriores gratioresque sunt tempore matutino, ubi rore nocturno sunt obducti. Sub vesperam comesti halitum oris fœtidum excitare dicuntur. Frixi aut tosti nauseosum saporem ingratum facile contrahunt. Penitus maturi parum, semimaturi autem, uti edi solent, valde alvum obstipant. Maturescunt per totos menses siccos ad Majum & Junium usque.

CUIAVUS *agrestis.* CUIAVA UTAN. Rumph. *c.* 42. *t.* 48. MALAKKA PELA *Hort. Malab. part.* 3. *t.* 35. PSYDIUM *caule quadrangulo.* L. Vera Lusitanorum *Guajavos* seu *Guajabe Americanorum.* Patria sunt insulæ *Manilhæ*, *Peruana regio*, S. *Domingo*, *Nova Guinea*, ceteraque *Americæ* loca. Iam nunc quoque reperitur in *India orientali.*

Fructus sunt majores pruno majori, exterius parum rugosi & tuberculis obsiti, adeo intensi viridis graminei coloris, ut fere nigricantes appareant. Sunt duri, licet jam maturuerint, videnturque corio quasi obducti. Caro, duris intus repleta ossiculis, dulcioris quidem saporis est neque tam gravem spirat odorem quam domestica, attamen, quum multo durior ac siccior, eaque pauca sit, a plebe tantum comeditur fructus, nec magni æstimatur.

PI-

FICUS *vulgares.* *Germ.* Gemeine Feigen. *Gall.* Figues. *Angl.* Figs. *Ital.* Fico.

Arbor hos fructus ferens est *Ficus communis* C. B. *Ficus foliis palmatis* L. indigena *Galliae*, *Hispaniae*, *Italiae*, *Greciae* & *Orientis*. Apud nos fructus raro maturescunt. In ipsis *insulis Archipelagi* peculiari artificio & sic dicta caprificatione ad maturationem rediguntur fructus. Datur enim duplex arbor, cujus una est *Ficus communis sativa*, *Germ.* zahme Feigenbaum, & altera *Ogvos* seu *Caprificus*, *Germ.* wilde Feigenbaum, cujus fructus nunquam maturescunt. Hæc posterior primos fructus fert ab Augusto usque ad Novembrem, qui interea perforantur a vermibus, quæ internæ substantiæ insident, donec in muscas permutantur. Deserunt hæ versus Septembrem *fornites*, (sic priores hi fructus vocantur) & *cratitires*, qui sunt secundi fructus circa hoc tempus prodeuntes, nunc perforant, eosque replent ad Majum usque. quo tempore novi enascuntur ex arbore fructus, quos *Ornos* vocant, quosque dicta insecta ovulis suis etiam impraegnant. Versus Junium hos ornos colligere incipiunt incolæ, eosque arbori ficus ordinariæ adfigunt, ut ejus fructus pungantur a muscis ex ornis evolantibus; atque sic spatio quadraginta dierum ad perfectam maturationem perveniant.

Ficus recentes utique salubre nutrimentum præbent, incolis calidarum regionum gratissimum. Sed intemperanter comestæ facile in ventriculo putrescunt. Salubriores sunt *caricæ* seu *ficus passae*, inter quas potissimum *Massilienses* laudantur. In ficubus omnes eæ latitant virtutes, quas supra deprædicavi. Ob emolliendi earum vim dolores nephriticos etiam leniunt. Herniam, scabiem, imo pediculos produci continuo ficuum esu vix credi potest, nec unquam quis hos observavit effectus sub zona

 calida,

calida, ubi quotidie ficubus vefcitur populus. Sudorem fœtentem fieri a continuo efu ficuum, afferit ATHENÆUS. (*)

FICUS *indica. Germ.* Indianifche Feige.

Ficus indica foliis mali cotonei. C. B. & *Ficus indica folio fpinofo* C. B. feu *Opuntia* vel *Tune* aut *Tuna Indorum* duæ funt varitates, quarum fructus ficubus vulgaribus grata dulcedine poftponuntur.

CAPRIFICUS *Amboinica efculenta.* RUMPH. *L. 5, P. 3. c. 7. t. 93.* FICUS *foliis ovatis integerrimis obtufis, caule inferne radicato.* L. *Germ.* wilder Oftindianifcher efsbarer Feigenbaum. Per totam *Indiam* fponte crefcit.

Fructus funt magnitudine globulorum fclopeti maiorum; externe pallide rubent, vel incarnatum gerunt colorem; albis punctulis notati funt planis, glabris. Carnem continent albam & duram inftar nucum avellanarum recentium, cui ad interiorem partem plurima grana adhærent more ficorum, fed ficciora. Penitus maturi flave feu fordide albi funt, nec fapor ipforum etiam ita valet Semimaturi rubentes efui aptiffimi funt, & ipforum fapor eft fatuus, aquofus, adftringens. Stomachum gravant, & oppreffionem caufantur. Nihilominus incolæ hos fructus avide devorant crudos cum fale, canariis, & ficcis pifcibus. Meliores autem funt diffecti & a granulis depurati quæ abjiciuntur; reftansque alba & duriufcula caro cum variis herbis in aqua ebullitur. Siccatos cum oryza coquunt *Baleyenfes.*

SYCOMORUS MATTHIOL. FICUS *folio Mori fructum in caudice ferens* C. B. SYCAMI-

(*) *Lib. 2. Deipnofoph.*

MINE Theoph. *Germ.* Maulbeerfeigen, Ægyptiſche Feigen.

Fructus nunquam penitus matureſcere dicuntur. Vermibus oppleti & ſtomacho inepti ſunt.

FRUCTUS ARBORIS CONCILIORUM Rumph. *L. 5. P. 3. c. 6. t. 92.* FICUS *foliis cordatis, integerrimis, acuminatis* L. Eſt ſpecies ficus ſylveſtris, in *Java*, *Baleya*, *Celebe*, *Amboina* & *Banda*, obvia.

Fructus ficubus ſimiles ſunt, magnitudine globulorum ſclopeti manualis, primo inſtar pomi virides, punctulis albis notati, dein ex purpureo rubentes & demum nigricantes. Quum alba iſta punctula diſparent, molleſcunt, & ſaporem habent dulcem, atque plurimis mollibus & oblongis referti ſunt granulis; in medio autem cavitatem formant, unde ad ficus proxime accedunt, ſed ſemper magis fatuum habent ſaporem. Matureſcunt Novembri & Decembri. In *Baleya* crudos comedunt fructus maturos, ipſorumque nuclei interni granuloſi abjiciuntur. Semimaturos alii in fruſta conſcindunt, exſiccant & oryzæ adcoquunt.

MORA. *Germ.* Maulbeeren. *Gall.* Meures.

Morus foliis cordatis hiſpidis L. Mora alba primo viridia ſunt & auſtera, dum autem ſub maturatione albeſcere incipiunt, dulciorem obtinent ſaporem, ſed fatuum & nauſeoſum, quare non multi æſtimantur. In maiori pretio ſunt nigra mora, ſucco ſanguineo plena, ſaporis dulciſſimi, ſaluberrima, ſi modice comedantur, omnibus iis virtutibus, quae mucilagineo aqueis dulcibus competunt, ſummo gradu prædita. Sed copioſe ingeſta ventrem inflant, facile putreſcunt, diarrhœam excitant. Cruda comeduntur. Condiuntur

tur etiam ſacharo. Conficitur ex iis roob, ſuccus expreſſus, & acetum. Hæc præparata egregia ſunt remedia reficientia, antiputredinoſa, leniter irritantia.

SILIQUA DULCIS EDULIS C. B. FRUCTUS CERATIAE ARBORIS. PANIS S. JOHANNIS. CAROB ſ. CARNEB, *Arabum*. *Germ.* Johannisbrod, Soodbrod. *Gall.* Carouge. In *Syria*, *Palæſtina*, *Sicilia*; *Italia*, *Hiſpania*.

Siliqua pulpoſo-carnoſa perdulcis, nucleos aliquot duros continens, cruda in vix nominatis provinciis inter alimenta eſt. Nobis, quum ſiccatam accipiamus, medicamento inſervit. Arabes ex ſiliqua recenti mellis ſpeciem exprimunt.

MALUM GRANATUM *melleum*. *Germ.* Süſſer Granatapfel.

Rarum apud nos. Admodum flatulentum eſt.

RUBUS IDÆUS *ſpinoſus* C. B. RUBUS *foliis quinato pinnatis terminatisque caule hiſpido*. L. *Germ.* Himbeere, Hindbeere, Hohlbeere. *Gall.* Framboiſe. *Angl.* Hindberry, Raſpberry.

Fructus odorem gratum fortem ſpirant. Dulcedine & ſaporis ſuavitate albos rubris præferunt nonnulli. Saluberrimi utique ſunt, phthiſicis exoptati. Maturefcunt Julio. Vermiculis obſeſſi evitentur, ut &, qui ſquamulis tecti ſunt. Sacharo conditi egregium analepticum exiſtunt. Magna copia devorati facile in ventriculo corrumpi poſſunt.

RUBUS *occidentalis* L. *Angl.* Virginian Raſpberry. *Germ.* Virginianiſche Himbeere.

Fru-

Fructus niger, sed communi minor est, cui illum alii saporis excellentia præferunt, alii postponunt.

RUBUS *arcticus foliis ternatis, caule inermi unifloro* L. FRAGARIA *fruticans* RUDBEK. *Germ.* Akerbeere. *Norland.* Akerbär. In *Norvegia* & confinibus provinciis frequens.

Baccæ sunt rubræ, dulces, mellitæ. Omnibus europæis fructibus fragranti odore saporeque palmam præripiunt. LINNÆUS.

UVA *dulcis. Germ.* Süsse Weintraube.

Vitis foliis palmato angulatis L. Excellentissimæ, sapidissimæ, sunt uvæ in calidis regionibus. Earum autem varietates fere innumeras vix enarrare quis potest; unde etiam tanta vinorum diversitas deprehenditur. Acini, qui multos generant flatus, sub edendo exspui debent. Ipsæ quoque uvæ, si larga copia deglutitæ fuerint, facile in stomacho fermentant, tormina & alvi obstipationem producunt. Uvæ in sole siccatæ sunt *uvæ passæ* s. *passulæ*, quarum minimæ inter acidulo dulcia locum habent. Dulces autem sunt: 1) *Passulae Cybebæ* s. *majores Damascenæ. Germ.* Damascener Rosinen, Zibeben, lange blaue Rosinen. *Gall.* Raisins de Damas. Omnium delicatissimæ. 2) *Uvae passae vulgares* s. *passulae massilioticæ. Germ.* gemeine Rosinen. *Gall.* Raisins passes, Passerilles, Raisins de Provence. Ex *Hispania*, *Italia*, *Gallia* ad nos transportantur. Eduntur frequentissime in bellariis cum amygdalis; adduntur carni & placentis. Effectus omnes in humanum corpus exserunt, qui solennes sunt dulcibus. Sed cum acinis comestæ subadstringunt. Ventriculo copiosius ingestæ mox acescunt, cruditates generant, & tormina ventris faciunt. Hinc modice iis vesci debent infantes, ne vermium genera-

tio

tio promoveatur. Solent etiam passulæ frequentius manducatæ dentes arrodere & gingivam lædere.

CERASA *dulcia. Germ.* Süsse Kirschen. *Gall.* Cerises. *Ital.* Cerigie.

Cerasus foliis ovato lanceolatis L.

1) *Cerasum racemosum volucrum s. sylvestre maius nigrum & rubrum* C. B. *Germ.* Vogelkirsche, Ahlkirsche, Zwisselkirsche, Twieselbeere, Karsebeere. *Gall.* Merize. *Angl.* Black cherry, Mazzard. Fructus sunt parvi, oblongi, cordiformes, coloris nigricantis vel obscure rubri, saporis dulcis, parumper tamen nauseosi. Crescunt sponte in sylvis. Pro non edulibus habet BAUHINUS *Pin. p.* 451, sed edi a pueris innoxie affirmat LOESELIUS *Fl. Pruss. p.* 42.

2) *Cerasum cordatum s. Cerasum crassum carne dura* C. B. *Germ.* Weisse Herzkirsche. *Gall.* Coeuret blanc. Datur varietas, quam Germani *bunte Herzkirsche* & Galli *Bigarreau* vocant.

3) *Cerasum sativum maius Hispanicum* C. B. *Germ.* Spanische Kirsche. *Gall.* Cerise d'Espagne; Cœuret noir. Fructus est rotundus, niger, succo rubro dulci plenus; sed ordinarie vermiculis repletus, & facile putrescit in ventriculo.

4) *Cerasum aqueum vel vitreum s. Cerasum carne tenera & aquosa* C. B. *Germ.* Wasserkirsche, Glaskirsche. *Gall.* Guindolier, Cerise a courte queue. Fructus sunt magni, rotundi, rubri, succo albido dulci præditi.

5) *Cerasum album dulce. Germ.* Eyerkirsche. *Gall.* Cerise blanche.

6) *Cor-*

6) *Cornus suecica* LINN. *Fl. Lapp. p. 41. Suec.* Smörbär. Fructus dulcis non magni æstimatur.

Omnia cerasa ad saluberrimos pertinent fructus.

ANONA, MANOA, MENONA, SYRICAYNONA. RUMPH. *Tom. 1. c. 39*, In *India occidentali*, in *Hispaniola*, *Mexico*, & *Brasilia*, ubi *Articu* vocatur.

Fructus cor bovinum refert, magnitudinis circiter duorum pugnorum, cortice sicco, fragili, nexo carni internæ, albidæ, molli, non multum tamen succosæ In hac carne locantur longa nigricantia semina, quæ facile a fructu separanda sunt. Fructus color primum est pallide virens, dein rubescens ac demum obscurus, sed semper talis, ut sub obscuro hoc colore aliqua rubedo appareat, uti in maturis malis granatis. Sapor est fatue dulcis, sed tamen satis gratus. Cito homines satiant, ita ut quis non ultra unum fructum una comedere possit vice. Maturescit Aprili, Majo, & Augusto, sed usque ad maturitatem raro in arbore relinquitur, quum vespertiliones aliaque animalia nocturna illud non permittant. Quare, si ex rubro fusci vel nigricantes esse incipiant, toto cum pedunculo carpuntur fructus, & per aliquot dies sub cruda conduntur oryza, sub qua optime servantur & maturescunt. Hi fructus paulisper adstringunt, & solummodo crudi eduntur; frixioni enim & coctioni minus utiles sunt. In omnibus quoque morbis vesci illis licet.

ANONA *tuberosa s. crispa.* MANOA *Papuwa.* ATIS RUMPH. *c. 40. t. 46.* ATA MARAM *Hort. Mal. P. 3. t. 29.* POMIFERA *indica, fructu conoide, squamoso, viridi.* RAII *Hist. pl. p. 1650.* In *Batavia* & *Moluccis* insulis frequens.

Fru-

Fructus ſuccoſior, dulcior, & delicatior eſt, quam antecedens Manoa vulgaris. Viridis eſt, maculis cinereis conſperſus. Non niſi crudus quoque eſui inſervit.

PRUNA *Germ.* Pflaumen. *Gall.* Prunes.

1) *Pruna damaſcena* ſ. *Pruna magna dulcia atrocœrulea* C. B. *Germ.* Damaſcener Pflaumen. *Gall.* Damas. Omnium præſtantiſſima. Ex *Syria* ad nos veniunt ſiccata.

2) *Pruna Iberica* ſeu *Hiſpanica. Germ.* Spaniſche Pflaumen. *Gall.* Perdigons. Utplurimum ſunt coloris brunni. Magna, delicata, ſicca ad nos tranſportantur.

3) *Pruna coloris cerae ex candido in luteum palleſcentis* C. B. *Pruna St. Catharinae. Germ.* groſſe weiſſe Spillinge, Mandelpflaumen. *Gall.* Prunes de Ste. Catherine.

4) *Pruna parva albicantia. Pruna amygdalina. Germ.* kleine weiſſe Spillinge, Mandelpflaumen. *Gall.* Prunes d'Amandes.

5) *Pruna cœrulea* ſ. *Prunodactyla* TRAGI. *Germ.* Lange blaue Spillinge.

6) *Pruna aſinina. Pruna magna rotunda rubra. Germ.* dunkelrothe Roſspflaumen, eaque *flava. Germ.* gelbe Roſspflaumen.

7) *Pruna rotunda dulcia, mali amplitudine, flava* C. B. *Germ.* Maronken, Abricoſenpflaumen. *Gall.* Prunes d'Abricot; eaque rubra, *germ.* rothe Maronken.

8) *Pruna parva ex viridi flaveſcentia* C. B. *Germ.* Mirabellen. *Gall.* Mirabelles.

Om-

Omnia pruna modico usu admodum conveniunt homini. Frixa ægris concedi possunt. Siccata etiam salubria. Copiosius devorata diarrhœam excitant, interdum etiam dysenteriam, attamen non adeo frequenter, uti vulgo creditur. A noxio rore, & cœrulea illa subtili materia pelliculum extus obducente, depuranda sunt.

SEBASTÆ vel MIXÆ. PRUNA SEBESTINA. *Germ.* Schwarze Brustbeeren. *Gall.* Sebestes.

Pruna hæc parva, nigricantia, pyriformia, carnem brunnam, glutinoso-tenacem, dulcem cum parvo nucleo continentia, ex *Syria* & *Ægypto* siccata accipimus; iisque magis pro medicamento quam alimento utimur.

ZIZYPHA s. JUJUBÆ. *Germ.* rothe Brustbeeren. *Gall.* Jujubes.

Fructus in sole siccati, rugosi, magnitudine olivæ, ex *Italia* & *Gallia* ad nos mittuntur. Pellicula ex flavo rubens albam circumdat carnem mollem cum nucleis oblongis acuminatis. Sapor carnis est dulcis leniter acidulus.

MALUM INDICUM s. VIDARA Rumph. *L. 2. c. 44. t. 36.* JUJUBA *indica rotundifolia spinosa, foliis majoribus subtus lanuginosis & incanis* Breyn. *Prod. 2. p. 60.* *Germ.* Indianischer Apfel. In *India*, maxime *Bengala*, *Aracana*, *Java*, *Malacca*.

Fructus est ovi columbini forma & magnitudine, primo viridis, dein flavescens, tenui pellicula obductus, sub qua caro reconditur succosa, duriuscula, dulcis cum pauca adstrictione. Alii fructus sunt oblongi, alii subrotundi instar parvorum prunorum. Crudi

comeduntur cum magno appetitu in iis regionibus, in quibus indigeni sunt; aliis autem locis parum æstimantur. Pectori non prosunt, neque exsiccari atque in alias regiones transmitti possunt, uti vulgares Jujubæ.

DACTYLI *Germ.* Datteln. *Gall.* Dattes. *Ital.* Dattoli. Patria est *Syria*, *Arabia*, *Ægyptum*, *India* utraque, & *Palæstina.*

Palma maior. C. B. *Palma dactylifera hortensis* KÆMPFER. *Amœn. exot. p. 668.* *Phœnicis frondibus pinnatis, foliolis complicatis* L. Arbor crescit sub cœlo torrido & æstuoso. Colitur etiam magno studio in nostris hortis. Fructus sunt oblongi rotundi, longitudine digiti, pollicis crassitia, figura glandium. Recentes continent albam, compactam, dulcem carnem, adeo pinguem, ut syrupus e dactylis coctione cum aqua fervida elicitus butyri vices præstet, eoque incolæ butyri loco ad oryzam & pultem utantur. Maturescunt hi fructus Augusto, & recentes optimum præbent nutrimentum nec pondere aliquo nec mora longiori ventriculum gravans. Ita judicat KÆMPFERUS. (*) Alii autem statuunt, dactylos copiose comestos ventriculum molestare, capitis gravitatem & ventris tormina producere, & glutinoso suo muco viscera abdominis replere, ut cachexia subsequi possit. (**) Dentes vacillantes fieri a dactylorum esu, asserit DAPPERUS. (***) Exsiccati concoctu difficiliores sunt, & apud nos interdum ad bellaria sumuntur.

SPEC.

(*) *Libr. cit. p. 750.*

(**) vide GEOFFROY *Mat. Med. 2. Theil S. 443.*

(***) *Curiositæten &c. S. 304.*

SPEC. II. SUBDULCIA.

Dulcedine mitiori prædita vel plane inſipida & fatua ſunt. Sanguinem diluunt, ſolida lubricant, relaxant; nonnulla ob copioſam aquam alvum emolliunt, urinam pellunt.

PISUM *hortenſe maius.* C. B. *Germ.* Gartenerbſe.

1) *Piſum hortenſe maius rotundum*, *germ.* runde Stabelerbſe, quo etiam pertinet *piſum præcox*, *germ.* Früherbſe.

2) *Piſum maius quadratum*, *germ.* ekigte Stabelerbſe.

3) *Piſum leptolobum*, *germ.* dünnſchäligte Erbſe, Zukerſchoten.

4) *Piſum umbellatum*, *germ.* Traubelerbſe, Püſchelerbſe.

Sapor horum omnium eſt dulcis, aquoſus. Subſtantia parumper farinacea, ſed mollis, concoctu facilis, ita ut recentia piſa cocta gratum æſtate præbeant leguminoſum alimentum, ſalubre, ſi non excedatur in eorum eſu. Flatus tamen generant. Optima ſunt piſa leptoloba. Siccata & leniter toſta, ut ad hyemem aſſervari poſſint, ſtomacho adverſa ſunt.

CICER *ſativum flore candido* C. B. CICER *foliolis ſerratis.* L. *Germ.* Kichererbſen, Ziſererbſen. *Gall.* Chiches. *Ital.* Cicerchia.

Cicera ſunt vel alba vel rubra. Priora potiſſimum uſui culinari inſerviunt, maxime in *Gallia*, *Italia*, & *Hiſpania*, ubi in arvis coluntur. Cruda eduntur, ſed tunc concoctu ſunt difficilia; ſtomacho aptiora evadunt coctione; flatulenta tamen manent. Juſculum ex ciceribus contra calculum laudatur.

PHASEOLUS *puniceo flore* TOURN. *Germ.* Türkische Bohne, Welsche- oder Schmink-Bohne. *Gall.* Haricot. *Angl.* French Bean. *Ital.* Fagivolo.

Recentes phaseoli virides & elixati, postquam in segmenta fuerint scissi, salubrem victum exhibent, facilis digestionis. In segmenta conscissas siliquas *Conchides* vocant Græci & Latini. Sed qui tosti aut aere exsiccati pro cibo hyemali asservantur, vel qui aceto condiuntur, ventriculum molestant & insalubres sunt. Meliores sunt muria conditi. Antequam in conchides scindantur phaseoli, longa abstrahenda sunt fila oris nexa.

LOBUS *quadrangularis.* BOTOR RUMPH. *P. 5. L. 9. c. 21. t. 133.* Colitur in *Amboina, Java,* & *Baleya.*

Planta, quæ est phaseoli species, siliquas gerit longas quadragonas, diu pallide virentes, dein fumei coloris, crassa pelle obductas, fabis seu ossiculis multis albis bifidis intus repletas. Teneræ & virides hæ siliquæ, quum vix fabas formaverint, in culinæ usum tantum vocantur, in brevia segmenta scissæ, & cum jure quodam pingui elixatæ. Maturas fabas vix quis edere poterit, cum caput gravare dicantur.

DOLICHUS *Sinensis.* KATIANG *Sina* RUMPH. *L. 9. P. 5. C. 22. t. 134.* *Germ.* Chinesische Bohnen. Per totam *Indiam* & *Chinam* vulgatissima planta.

Siliquæ sunt admodum longæ, angustæ, molles, flexiles, ex viridi albicantes. Intus locantur fabæ parvæ, oblongæ, tenues. Virides siliquæ, in conchides scissæ, in aqua ebullitæ, & dein pingui quodam

dam jure impraegnatae, delicatum praebent cibum. Si autem non rite ſint pinguefactae, graciles manent.

CACARA ſ. PHASEOLUS *indicus perennis* RUMPH. *c. 25. t. 136.* PHASEOLUS *maximus perennis, ſemine compreſſo, lato, nigris maculis notato.* SLOANE *Cat. pl. Jam. p. 66. Hiſt. Jam. Vol. 2. t. 111. fig. 1.* *Germ.* Indianiſche Bohne. Plantatur per totam *Indiam.*

Siliquae in conchidas ſciſſae vulgaris Indorum cibus ſunt, ſed multo vilioris deprehenduntur ſaporis, quam phaſeoli europaei, & pingue requirunt carnium jus. Maturae, quae ſunt fumei coloris, raro eduntur.

CACARA *alba* RUMPH. *c. 26. t. 137.* *Germ.* Weiſſe indianiſche Bohne.

Rarior ſpecie priori. Oſſicula alba, turgida, illis phaſeoli europaei ſimilia, ſed breviora & rotundiora ſunt, & meliorem habent ſaporem. Virides non tantum ſiliquae, ſed ipſa etiam exuta oſſicula coquuntur. Tenera eius folia ad olera ſumuntur.

ASPARAGUS *maritimus craſſiore folio* C. B. *Germ.* Meerſpargel, Corallenkraut.

Turiones in acetariis ſumti alvum emollire, urinam ciere, ad venerem ſtimulare dicuntur a LOESELIO *Fl. Pruſſ. p. 20.*

BRASSICA *alba.* *Germ.* Weiſſer Blatkohl. *Gall.* Chou blond.

BRASSICA *viridis.* *Germ.* Grüner Blatkohl. *Gall.* Chou verd.

BRASSICA *alba capite oblongo non penitus clauſo* C. B. ſ. *Braſſica Sabaudica.* *Germ.* Wer-

Werſichkohl, Savoyerkohl. *Gall.* Chou friſé blanc.

BRASSICA *capitata rubra.* *Germ.* Rother oder brauner Kopfkohl. *Gall.* Chou pommé rouge.

BRASSICA *capitata alba.* *Germ.* Weiſſer Kopfkohl. *Gall.* Chou pommé blanc.

BRASSICA *rubra vulgaris.* *Germ.* Gemeiner Braun- oder Rothkohl. *Gall.* Chou rouge.

Braſſicæ & olera alia parum nutrimenti dant, valde aquoſa ſunt & flatulenta, cum lacte & ceteviſia facile in ventriculo fermentant, copioſe ingeſta ſtomachum gravant, &, licet mediocri quantitate aſſumantur, haud tamen facile concoquuntur. De omnibus oleribus valet, quod de beta peculiariter canit MARTIALIS (*) Braſſica condita, *germ.* Sauerkohl, quæ ordinarie paratur ex braſſica alba capitata, inſigni laxandi vi gaudet. Optime ſapit braſſica, quæ frigus experta eſt.

BRASSICA *gonglyodes* C. B. BRASSICA *Caulorapa.* J. B. *Germ.* Rübenkohl, Kohlrabi.

Caules juniores maxime appetuntur.

BRASSICA *cauliflora* C. B. *Germ.* Blumenkohl. *Gall.* Chou fleur.

Omni laude deprædicanda eſt. Flores ut olus eduntur absque foliis plantæ, & leve nutrimentum præbent, vix flatulentum, ægris concedendum.

BROCOLI *Italorum* HELMERIDA ſ. ILMERIDA PLINII. *Germ.* Italiæniſcher Kohl.

(*) *Ut ſapiant fatuæ fabrorum prandia betæ; O quam ſæpe petet vinum piperque coquus.*

Kohl. Colitur in *Italia*, præſertim in *Neapoli* & *Sicilia*.

Planta ad braſſicæ genus pertinet. Capita, ſtatim quum proveniunt, detruncantur; & tunc eorum loco prodeunt cauliculi virides, qui abſcinduntur, & in cibum adhibentur. Hi cauliculi, poſtquam viridis pellicula detracta eſt, in faſciculos ligantur, & in bulliente aqua emolliuntur. Calidi eduntur cum oleo, ſale, & aceto vel ſucco citri. Saluberrimi ſunt leves & delicati. (*)

PE TSAI *Sinenſium*.

Olus apud Sinenſes vulgatiſſimum, lactucæ romanæ quoad folia ſimillimum, ceterum ab illa valde diverſum. Sale vel aromatibus conditum oryzæ adcoquunt incolæ. Nive & frigore corroſum optime ſapit. (*)

LAPATHUM *hortenſe* ſ. SPINACHIA *ſemine ſpinoſo* C. B. *Germ.* Gemeiner Spinat, Binetſch. *Gall.* Epinar.

SPINACHIA *nobilis* TRAGI. SPINACHIA *ſemine non ſpinoſo* C. B. *Germ.* Edler Spinat.

Spinachia leve præbet olus, facilis digeſtionis, ſed quadam aciditate dentes hebetans; hinc & facile copioſe comeſta vel cum cereviſia in ventriculo mixta colicas & alvi fluxum producit.

ATRIPLEX *hortenſis alba ſ. pallide virens* C. B. *Germ.* Weiſſe Melde. *Gall.* Arroche, Belle Dame, Follette.

ATRI-

(*) vid. LABATS. *Reiſe nach Welſchland* 5. *T. S.* 243.

(**) DU HALDE *Beſchreib. des Chineſiſchen Reichs* 1. *Th. S.* 30.

ATRIPLEX *hortensis rubra* C. B. *Germ.* rothe Melde.

Atriplicis olus fatuum est & insipidum, hinc aliis oleribus tantum admiscetur. Juniora folia juri carnium incocta laxandi vim habent.

BETA *major viridis*, *costa alba latissima* C. B. *Germ.* grosser Beisskohl mit sehr breiten weissen Rippen. *Gall.* Bette carde.

Caules cocti ut asparagus eduntur. Folia juniora in jusculis sumuntur.

BETA *major foliis latissimis* C. B. *Germ.* grosse Beisse mit breiten Blættern.

BETA *vulgaris alba* C. B. *Germ.* weisse Bete, Winter-Beisse. *Gall.* Porée blanche.

BETA *vulgaris rubra* C. B. *Germ.* rothe Beisse, Sommer-Beisse.

Omnes Betæ parum æstimantur.

BLITUM *rubrum supinum* C. B. BLITUM *pulchrum erectum magnum rubrum* L. *Germ.* Blutkraut, rother Meyer.

BLITUM *album maius* C. B. AMARANTHUS *capitulis ovato oblongis lateralibus, foliis ovatis, caule erecto.* L. *Germ.* Weisser Meyer.

Omne Blitum iners atque vile olus est, omnis saporis expers.

BONUS HENRICUS J. B. CHENOPODIUM *foliis triangulis sagittatis integerrimis* L. *Germ.* guter Heinrich. *Gall.* Bon Henry. Epinat sauvage.

Ad olera sumitur. Juniora etiam folia & turiones vel in acetariis, vel ut asparagus, eduntur.

CAR-

CARDUUS *esculentus.* CARDO CÆSALP. CINARA *hortensis aculeata* C. B. SCOLYMUS *aculeatus*, TAB. *Germ.* Cardone, stachelichte Artischocke, Gartendistel. *Gall.* Cardon.

Caules & foliorum costæ albidæ, teneræ, ante florem comeduntur. Sic carduorum fere omnium caules ante florem possunt comedi.

ONOPORDON. ACANTHIUM. SPINA *alba tomentosa latifolia vulgaris* C. B. ONOPORDIUM *foliis decurrentibus margine spinosis* L. *Germ.* wilde Artischocke. *Gall.* Chardon commun, Artichaud sauvage.

Disci florum & juniores caules esculenti sunt.

NAPUS *sativa. Germ.* Rübsamen.

Folia sumuntur ad acetaria.

RANUNCULUS *dulcis pratensis repens hirsutus* C. B.

Acetariis & aliis cibis adduntur folia.

MALVA. *Germ.* Pappel. *Gall.* Mauve. *Angl.* Mallow.

Multis gratum olus, antiquioribus temporibus commune. Notissimam laxandi vim iam CICERO & MARTIALIS adnotaverunt.

OLUS CALAPPOIDES f. SAIOR *Calappæ.* RUMPH. *Tom. I. c. 20. Utta Niwel, Utta Nues, Djudjaru, Madjong utu, Pitsjo, Sajor Radja, Pakis Rady.* Hæc arbor invenitur in omnibus fere *Moluccis* insulis, ut & in *Ceramæ.*

Hanc arborem, quæ cum calappo forma sua affinis est, ad palmam alii, alii ad filices referunt. Juniora

 folia

folia aquæ incocta dulce & gratum præbent olus, vetustiora autem in hunc finem non valent, quum nimis sicca & fragilia sint. Prima autem ejus aqua effundenda est, junioresque petioli, antequam in folia explicentur, aptiores sunt, qui instar asparagorum præparantur, cum quibus proxime conveniunt sapore.

GNEMON s. MENINIO RUMPH. *c. 61. 62.*

Juniora & tenera folia tum domesticæ quam vulgaris gnemonis in *Indiæ* pluribus locis, maxime autem in *Amboina*, in calappi lacte cocta, gratum præbent quotidianum olus, quod ipsis magni æstimatur, aliisque omnibus oleribus præfertur, licet ab Europæis ob fatuum saporem vilipendatur.

TURIA s. TURI RUMPH. *c. 64. t. 76.* AGATI *Hort. Malab. Tom. I. fig. 51.* Crescit in *Java*, *Celebe*, *Macassara*, & aliis *Indiæ* insulis occidentalibus.

Hujus arboris flores & folia juniora plurimum in calappi lympha tanquam olus coquuntur; sed, licet sapor sit fatue dulcis, ingratum gerunt odorem, & mucosum dant cibum, unde a multis non æstimantur.

OLUS *album* s. SAIOR PUTI RUMPH. *c. 65. t. 78.* BRASSICA MOLUCCENSIS. *Hate-Bula*, *Talla*, *Sel*, *Sirea*, *Sabe.* In *Moluccis* insulis, *Celebe*, Provincia *Manado* &c.

Arboris juniora folia flava ac tenera cum jure carnium cocta oleri inserviunt incolis, cujus sapor quam maxime convenit cum nostra brassica.

UTTAPELA. SAIOR BAGUALA s. SAIOR *volubilibus fructibus corniculatis* RUMPH. *c 66. Sajor Maccou.*

Folia gratum & delicatum præbent cum calappi lympha olus.

BO-

BORASSUS L. PALMA *folio plicatili flabelliformi* RAII. *Germ.* Palmetobaum. Crescit in *India*.

Turiones dulci sapore delectant incolas. (*)

PALMA *altissima non spinosa fructu pruniformi minore racemoso sparso* SLOANE *Jam. t. 215.* PALMA *regalis Barbadensis vel Jamaicensis.* C. B. An *Palmyta Calappi? Germ.* Kohlbaum, Krautbaum. *Gall.* Chou Palmiste. *Angl.* Cabbage-tree. In *Jamaica*, *Barbados*, & aliis *Indiæ* locis.

Juniora folia in oleribus & jusculis coquuntur. In aqua macerata acetariis adduntur. Cocta cum sale & jure pingui instar cardonum eduntur. Sapor delicatus est. Condiuntur etiam aceto. (**)

ARUNDO *arborea indica.* RUMPH. *P. 4. l. 6. Germ.* Indianischer Rohrbaum.

Plures species describit RUMPHIUS. Surculus arboris, quem Indi *Robong* vocant, e terra effossus, depuratus, in aqua fervida maceratus, in tenuiores tunc taleolos conscissus, & pingui incoctus carnium juri, optimum præbet instar brassicæ olus, vel editur ut asparagus. Ex hoc autem surculo Indi frequentissime salgama quoddam, *Atsjar* ipsis dictum, conficiunt, dum nempe surculi taleolos sale imbuunt, dein ad solem exsiccant, & aceto condiunt. Delicatissimum hoc est salgama, quod appetitum excitat, & in itineribus marinis salubre est, quem in finem Belgæ magnam eius copiam in Europam deducunt.

In *Alexandria* succum dulcem incolæ ex recentibus surculis *arundinis sachariferae* exsugunt; & hic solus

(*) *Hamb. Magazin 17. Band S. 502.*
(**) *Hamb. Mag. 17. Band S. 498.* FERMIN. *p. 172.*

ſolus uſus hujus plantæ iis eſt, quia ad ſachari præparationem eam non impendunt. (*)

ALGA *ſacharifera islandica. Germ.* Isländiſches Meergraſs. *Island.* Fiöregraſs, Söl.

Folia, antequam ſacharum eſſloreſcat, ad acetaria ſumuntur. Quum autem ſacharum ſub forma farinæ albidæ a ſolis calore iam ſit elicitum, folia cum butyro edunt incolæ, quibus hoc cibi genus omni tempore gratiſſimum eſt. (**)

ALGAE *marinæ ſpecies eſculentæ* RUMPH. *P. 6. L. 11. c. 58. Germ.* Indianiſches Meergraſs. Creſcit in litoribus maris indicæ.

1) *Alga coralloides* ſ. *Agarum coralloides.*
2) *Acetabulum marinum.*
3) *Agarum bracteatum.*
4) *Agarum funiculare* ſ. *foliatum.*
5) *Agarum lactucarium* ſ. *Lactuca marina.*
6) *Agarum corticoſum* ſ. *Culeola.*

Hæ omnes quidem algæ, ſi primum e mari evelluntur, viſcido muco obductæ & marino ſale impraegnatæ ſunt, unde gravem ſpirant marinum odorem & ſalſum valde habent ſaporem. Sed ſi macerantur vel abluuntur in recenti aqua, maxima mucoſi & ſalſi pars abit, ita ut fere nullum vel exiguum tamen ſalſum ſaporem retineant, imo fatue ſapiant. Tum crudæ eduntur cum Atsjar vel intinctu ex ſucco limonum & pauxillo zingiberis præparato; vel maceratæ, ad ſolem ſiccatæ, muria & aceto conditæ eduntur. Siccatæ etiam ad alios cibos coqui poſſunt. Cavendum vero, ne nimium coquantur, vel nimis diu in

(*) ARVIEUX *1. Theil S. 175.*
(**) HORREBOW *S. 118.* BRÜCKMANN *Cent. I. Epiſt. 23.* BARTHOLIN *Act. med. Hafn. Vol. 3. p. 174. Vol. 4. p. 33.*

in limonum ſucco detineantur; plurimam enim tunc gratiam perdunt, & in mucum fere deliqueſcunt.

ZEA L. *Germ.* Mays.

Caules virides ſucco dulci turgent, qui recens exſugitur ab incolis *Americæ Septentrionalis.* (*)

TRIFOLIUM *pratenſe purpureum vulgare* C. B. *Germ.* gemeiner rother Wieſenklee. *Gall.* Trefle de prez à fleur rouge.

In *Suevia* flores rubri, quorum quartam fere partem nectarium occupat, ſubdulces avide eduntur ab infantibus. Ob ſaporis gratiam nomen *Himmelbrod* obtinuit planta. (**)

CUCUMIS *vulgaris ſativus maturo fructu ſubluteo* C. B. CUCUMIS *foliorum angulis ſubrotundis* L. *Germ.* Gurke. *Gall.* Cocombre. *Angl.* Cucumbre.

Recens, viridis, in taleolos ſectus, ab exteriori dura & glutinoſa pellicula ſeparatus, cum olere, pipere, & ſale ſaluberrimum acetarium conſtituit temperans, diluens, reficiens. Sed aqua, qua copioſe cucumis turget, pauliſper exprimenda eſt, ne nimia humiditate æque ventriculo noceat, ac cucumis forti expreſſione omni fere ſucco privatus, nimia ſiccitate in ventriculo vix reſolubilis. Cucumeris taleoli cum ſacharo matutinis præſertim temporibus comeſti, vel ſuccus expreſſus, commendantur phthiſicis, hecticis & hæmoptoicis. Additur etiam recens cucumis juſculis & carnibus. Aceto conditi cucumeres magis refrigerant. Appetitum excitant cucumeres parvi, aceto & aromatibus conditi; ſed ſanguinem commovent.

(*) KALM *im 13. Bande der Schwed. Abhandl. S. 152.*

(**) EHRHART *4. Band S. 135.*

vent. Explentur etiam cucumeres excavati carnibus & piſcibus minutiſſime conſciſſis; ſed pellicula dura flatulenta ſub eſu talium cucumerum expletorum rejicienda eſt. Cucumerum ſuccus haud putreſcit in ventriculo ac quidem ille cucurbitarum & melonum.

CUCURBITA *oblonga, flore albo, folio molli* C. B. CUCURBITA *folio ſubangulato, tomentoſo, flore albo* L. *Germ.* Kürbis. *Gall.* Courge, Calebaſſe. *Angl.* Gourd. *Ital.* Zucca.

Media fructus ſubſtantia pulpoſa brunna in pultem vel cum aqua vel lactè cocta eſui ſola inſervit. Sed ob nimiam humiditatem corrumpitur facile in ventriculo, multos generat flatus, & difficilis eſt concoctu. Hinc non male agunt, qui pulpam leniter aſſant vel frigunt, aut crocum, piper, vel uvam acerbam cucurbitæ addunt.

MELOCARDUUS ſ. MELOCACTUS. *Germ.* Melonendiſtel.

Fructus terreſtris, pulpoſus, oblongo-rotundus, coloris cucumeris, externe longis multis ſpinis rigidis præditus, comeſtus urinam ſubrubram reddit.

PETOLA *vulgaris* RUMPH. *P.* 5. *L.* 9. *c.* 42. *t.* 147. *Germ.* gemeine Petole. In *Amboina* & *China* frequens.

Eſt ſpecies cucumeris ſylveſtris. Fructus, qui longitudine ſunt cucurbitæ & forma cucumeris, quotidianus plebi cibus ſunt. Teneri ac virides eliguntur, in quibus nulla apparet rubedo; horum ſegmenta cum jure piſcium & calappi lympha coquuntur, addita ſquilla ſicca, quo condimento fatuus & aquoſus ſapor fructus mollioris & aquoſioris, quam in ullis cucumeribus, acuitur.

PE-

PETOLA *Bengalensis* RUMPH. *c. 44. t. 149.*

Putamini duro, ligneo, primum aurantii tum ignei coloris, viscosa inhæret substantia, quare, quum ista cito in spongiosam fibrosam degeneret massam, teneri & semimaturi fructus ad cibum sumuntur, quorum acuta dorsa parum abscinduntur. *Bengalenses* tantam addunt piperis aliorumque aromatum copiam, ut os fere exurant, quod ipsis salubre censetur.

JAMBOSA *aquea* s. JAMBU *Ayer* RUMPH. *Tom. 1. c. 34. t. 38. Gora Jadi, Ruttun Tsjapeo, Ruttu Maun, Uwer, Jambu djene, Jambu Uer.* In *Amboina* & ceteris *Moluccis* insulis.

Fructus hic ob debilem saporem aqueus vocatur. Externe rugosus, seu tuberculis longitudinalibus obsitus, atque coloris lævis ac læte rubentis est instar cerasorum, & adeo splendet, ac si gummi esset obductus. Quam gratus autem color & adspectus, tam vilis est odor & sapor, omnino aquosus. Nihilominus hi fructus calidissimis diebus Novembris & Decembris, quum maturescunt, grati aptique sunt ad sitim sedandam, si crudi comeduntur.

TRONGUM *hortense* s. SOLANUM *indicum esculentum* RUMPH. *P. 5. L. 8. C. 46. t. 85.* MELONGENA *fructu oblongo & rotundo* TOURN. SOLANUM *foliis ovatis, integerrimis, villosis, calycibus aculeatis* L. NILA BARUDENA *Hort. Malab. P. 10. t. 74.* Colitur in cunctis fere *Indiæ* insulis, ut & in *China.*

Hic fructus non confundendus est cum pomo amoris quod etiam melongenæ & solani est species. Trongi hortensis fructus per totam Indiam vulgaris sed

ſed vilis cibus eſt. Formam habet minorum cucumerum, & coloris eſt utplurimum fuſci aut albi. Dantur quædam varietates, quæ tamen omnes albam continent carnem, molliorem illa cucumeris, & ſeminibus planis albis refertam. Crudi hi fructus edi non poſſunt, quum aquoſi & inſipidi ſint. Per longitudinem vero in quatuor diſſecantur partes, & cum vino & ſacharo, vel tantummodo in aqua ſacharata, friguntur, tumque in magnatum menſis admittuntur. Sinenſes fructus ſemper optimi ſunt. Datur etiam *Trongum agreſte*, cuius autem fructus non niſi tempore penuriæ & a plebe tantum editur.

SOCCUS *lanoſus* ſ. SOCCUS *Capas*. RUMPH. *T. I. c. 27. t. 32. Gomo*, *Bakar*, *Soun*, *Sune*, *Soccun*, *Soccun Radja*. Arbor invenitur in orientali *Sumatræ* parte, in *Java* circa *Bandam*, & in *Baleya*, *Madura*, *Celebe*.

Fructus eſt forma maioris cordis, infantis caput magnitudine adæquans. Cortex craſſus, viridis, ubique apicibus obſeſſus eſt. Intus lanuginoſam ſeu piloſam gerit carnem, absque vel cum paucis nucleis. Fructus per totum annum matureſcere ſolet, & fere nullum habet ſaporem. Crudus non comeditur, ſed toſtus aut alio modo præparatus, & tunc fere uti cinaræ capita ſapit. Copioſum dat nutrimentum, quo cito ſtomachus ſatiatur, unde optime laborioſis convenit; iis etiam prodeſt, qui laxum habent ventrem; modice enim obſtipat. Huius fructus medullam exſiccant nonnulli, eaque loco panis utuntur.

Ab hoc fructu parum differt *Soccus granoſus ſ. Soccun Bidji & Kullur* RUMPH. *c. 28. t. 33*, ſed pauca carne præditus eſt, quare iſta raro comeditur, vel a plebe tantum in olus excoquitur. Nucleorum autem magnus in re cibaria uſus eſt.

SPE-

SPEC. III. SUBDULCIA LENITER AMARICANTIA.

Principium gummeo resinosum amarum in his esculentis mucilagine aquea copiosa ita involutum & moderatum est, ut blandus inde nascatur sapor subdulcis leniter amaricans. Blanda itaque huius principii amari actio in corpus humanum deprehenditur, quae consistit in abstersione & purificatione humorum, apertione vasorum, roboratione leni solidorum, & acceleratione se- & excretionum. Ob copiosam aquam diluunt & refrigerant esculenta huius speciei, quae scrobuticis, arthriticis, hypochondriacis, cachecticis & pituitosis pro vario cibo medicamentoso, praesertim vere, inservire possunt. Nonnullorum amarities magna mitescit coctione.

CICHOREUM. C. B. CICHOREUM *caule simplici, foliis dentato sinuatis.* L. *Germ.* Wegwart, Hindlaüft. *Gall* Chicorée. *Angl.* Succory. *Ital.* Cicoria.

Sylvestre magis est amarum sativo, quod pro mensa colitur, & gratius atque temperatius est, ut multi folia in acetariis appetant. Radices adcoquuntur carnibus. Cichoreum flore albo praestantius judicatur illo, cui purpureus flos est.

TARAXACUM f. DENS LEONIS. *Germ.* Pfaffenröhrlein, Butterblume, Löwenzahn, Franzöſiſcher Salat. *Gall.* Pissenlit.

Folia, ut & radices in taleolos sectae, verno tempore in acetariis sumuntur.

ARCTIUM L. BARDANA *maior.* LAPPA *maior,* C. B. *Germ.* Groſs Klettenwurzel.

Juniores caules verno tempore in acetariis dantur. Eduntur quoque cocti inſtar aſparagi.

RAPUNCULUS *eſculentus* C. B. CAMPANULA *foliis undulatis ſubhiſpidis, caule ramoſiſſimo* HALL. *Helv. Germ.* Rüben Rapunzel. *Gall.* Raiponce. *Angl.* Rampion.

Recentes radices in acetariis adhibentur; coquuntur etiam cum carne, vel jure carnium in juſculis.

CROCODILUS RUMPH. *P. 4. L. 6. c. 57. t. 52.* HEDYSARUM *trifoliatum arboreſcens, floribus ex alis foliorum, ſiliquis copioſis glabris. Theſ. Zeyl. p. 115.* TRIFOLIUM *Zeylanicum arboreſcens, ſiliquis compreſſis articulatis, floribus albis Muſ. Zeyl. p. 21. Germ.* Crocodilskraut. Creſcit in *India*, maxime *Zeylana* & *Ternata.*

Folia ſubamara, parum adſtringentia, vulgatiſſimum apud Indos ſunt olus. Cruda cum piſcibus eduntur.

MORUNGA. MORINGA. KELLOR RUMPH. *c. 63. t. 74. 75.*

Quævis fere huius plantæ in *India* creſcentis pars ſingularem ſuum habet ſaporem. Fructus ſeu ſiliqua dulcis eſt. (vide ſupra.) Radix acredine pollet. Folia autem amara ſunt, & utriusque Indiæ incolis oleri inſerviunt.

ULMARIA *Offic.* BARBA *Capræ floribus compactis* C. B. FILIPENDULA *foliis pinnatis, foliolo impari trifido* L. *Germ.* Geiſsbart. *Gall.* Reine de pré, petite Barbe de cheure. Vignette.

Caules & folia verno tempore edunt *Ruſſi* & *Kamtſchadali.* Ex radicibus gruti ſpeciem præparant.

Tota

Tota planta adſtringens eſt & amara. Folia & radix cœruleam chartam rubro tingunt colore. Explicitum ergo acidum iis ineſt. (*)

GANGA *ſativa* ſ. RAMIUM *minus* RUMPH. *P. 5. L. 8. c. 35. t. 78.* Plurimum colitur in regionibus *Bengalæ*, *Aracanæ*, Zephyreis *Sinæ* provinciis *Hocheu*, *Tsjeckiang*, & in *Butona*.

Folia apud Bengalenſes & Sinenſes inter olera adhibentur. Peculiarem vero requirunt coquendi modum; ſi enim, ut alia olera, in aqua excoquantur, mucoſa ſunt & amara; ſi autem ſicca frigantur cum oleo & cepa, delicatum fit olus, lenem gratamque amaritiem ſervans. Audit etiam *Sajor Bengala.* Vilior eſt *Ganga agreſtis*, cuius in olere uſus eſt apud plebem. Vocatur *Sajor Hollanda.* Datur adhuc *Ganja hortenſis* ſeu *Ramium majus;* ſed in culina non uſurpatur.

MUSCUS *islandicus purgans Bartholini* RAJI *Syn. 2. p. 333. opp. 30.* LICHEN *pulmonarius minor, anguſtifoliis ſpinis tenuiſſimis* MICHELII *gen. 85. t. 44. f. 4.* LICHEN *foliis oblongis laciniatis, marginibus conniventibus ciliatis* L. *Germ.* Heydegraſs, Heydemoos, Lungenmoos. *Island.* Hedegreſet, Fiallagras. Frequens in *Islandia* & tota *Suecia.* Creſcit etiam in *Hercyniæ* & *Thuringiæ* montibus.

Magnus in *Islandia* huius muſci eſt uſus alimentarius. Pauperes in ſola aqua illum coquunt ad pul-
tis

(*) KRASCHENINNIKOW *Beſch. v. Kamtſch. S. 109.* GEOFFROY *5. Th. S. 417.*

tis consistentiam, sed tunc, ob amaritiem, absque melle vel sacharo edi non potest. Utplurimum autem in lacte ad spissam consistentiam incolæ coquunt hunc muscum, qui valde mucilaginosus est, & sub coctura turget. Hoc cibi genus leniter & absque torminibus alvum laxat, transpirationem promovet, secretiones auget, nec ventriculum gravat. Ob mucilaginis copiam & lactis miscelam adeo fortiter nutrit hic cibus, ut semper loco panis in farinæ penuria edatur, imo multis tam gratus est, ut sint familiæ, quæ nunquam pane, sed quotidie hac pulte utantur. Gaudet hic muscus spissa mucilagine, quæ cum balsamica quadam amaritie juncta est, & idcirco cum lacte in pultem coctus summopere laudatur in hæmopthysi, phthisi incipiente, hydrope, scorbuto, calculo. (*)

CORONA SOLIS *vulgaris.* *Germ.* Gemeine Sonnenblume.

Turiones & juniores caules primo in aqua elixati, & dein in jure ex vino, butyro, sale, & mace confecto cocti, gratum cibum præbent. Præparantur etiam ut asparagus.

BISTORTA s. SERPENTARIA. *Germ.* Schlangenwurzel, Natterwurzel. *Gall.* Bistorte.

In insula *Kamtschatka* radix, quæ minus adstringens est quam europæa, vel recens, vel siccata cum caviaro contuso, editur. (**)

CARLINA. *Germ.* Eberwurz. *Gall.* Carline.

Caules juniores ex dulci sapore amaricantes cum capitum

(*) Horrebow *S. 105.* Urban Hiaerne *in den Abhandl. d. Schwed Acad. 6. Band. S. 163.*

(**) Krascheninnikow *S. 110.*

pitum inferiori parte loco cardonum comeduntur, cum ſale & pipere, præſertim in *Gallia*, ubi hic cibus notus eſt ſub nomine *Artichaud ſauvage.*

BORRAGO. *Germ.* Borretſch.

Juniora folia juſculis, cibis, & acetariis adduntur. Juſcula nigro tingunt colore.

BUGLOSSUM *anguſtifolium maius, flore cæruleo* C. B. *Germ.* Ochſenzunge.

Ad acetaria ſumitur.

BRANCA URSINA. HERACLEUM *foliis pinnatifidis* L. *Germ.* Bärenklau.

Oleribus admiſcentur folia.

BETONICA. *Germ.* Betonie.

Ad olera adhibetur interdum.

URTICA *minor. Germ.* Hederneſſel, Haberneſſel.

Turiones verno tempore ex aceto & oleo eduntur; ſunt, qui ex jure carnium pingui coctos edunt ad ſubducendam alvum.

MERCURIALIS *caule brachiato foliis glabris* L. *Germ.* Bingelkraut.

Cocta folia oleribus admiſcentur. Alvum laxant. Studioſe dinſtinguatur hæc planta eſculenta a *Mercuriali caule ſimpliciſſimo foliis ſcabris* L. *Germ.* Giftiges Bingelkraut.

LUPULUS. *Germ.* Hopfen.

Turiones ut aſparagus eduntur.

ONONIS ſ. ANONIS. *Germ.* Stachelkraut, Hauhechel.

 Tu-

Turiones eduntur. Sale illos condiebant Veteres.

SAMBUCUS. *Germ.* Hollunder, Flieder.

Turiones in jure pingui carnium cocti alvum laxam reddunt, & ideo in cibum adhibentur interdum.

SONCHI *Species*,

1) *Sonchus lævis laciniatus angustifolius* C. B. *Terra crepola.* *Germ.* Saudistel, Hasenkohl mit schmalen Blättern. *Gall.* Laitron.

2) *Sonchus lævis latifolius*, *germ.* Breiter Hasenkohl.

3) *Sonchus lævis flore niveo*, *germ.* Weisser Hasenkohl.

4) *Sonchus lævis alpinus flore cœruleo* C. B. *Sonchus pediculis squamosis, floribus racemosis* L. *Lactuca montana latifolia laciniata flore cœruleo* TOURN. *Germ.* Blauer Hasenkohl.

Sonchorum folia olerum & acetariorum mixtionem sæpe ingrediuntur.

RAPISTRUM *flore luteo foliis incisis vel sinuatis* C. B. LAMPSANA *flore melino* TAB. SINAPI *siliquis multangulis torosis turgidis, rostro proprio longioribus* L. *Germ.* Hederich, Akerkohl.

Folia ad acetaria & olera sumuntur.

CINARA *hortensis, foliis non aculeatis* C. B. SCOLYMUS *non aculeatus* TAB. CINARA *foliis pinnatis, laciniis serratis* L. *Germ.* Gemeine glatte Artischoke. *Gall.* Artichaud commun.

Ex capite eduntur squamarum carnosi atque albi ungues ut & ipse discus. Quum teneri adhuc sint, crudi edun-

eduntur cum ſale & pipere. Maiora autem capita coquuntur, & præparantur vario modo, ſcilicet cum butyro, aromatibus, aceto aut ſucco uvarum immaturarum, vel cum jure carnium, vel cum oleo & aceto. Amaricans iis ſapor eſt. Flatus generant. Urinam gravi inficiunt odore.

LYSIMACHIA *lutea, maior quae Dioſcoridis* C. B. LYSIMACHIA *foliis lanceolatis, caule corymbo terminato* L. *Germ.* Weiderich, Schoſskraut. *Gall.* Perceboſſe, Corneille, Souci d'eau.

Folia *Kamtſchadalis* in culina vario modo ſunt utilia. Ad piſces illa coquunt, vel iis pro thea utuntur. Fiſſorum caulium medulla ſiccata gratum habet ſaporem. Optimum ex lyſimachia parant aroma pro potu *Quas* vel, quod idem eſt, pro Ruſſorum cereviſia vulgari. (*)

CAPPARIS *ſpinoſa, fructu minore, folio rotundo* C. B. *Germ.* Caperſtaude. Creſcit ſponte in *Italia*, *Hiſpania*, *Gallia*.

Florum calyces, antequam ſeſe explicant, colliguntur, & in umbroſo loco ſiccantur, ut flacceſcant Oblongæ tunc ſunt cappares, inſtar olivarum, & amarum habent ſaporem. Ut vero uſui cibario aptiores fiant hi calyces, aceto repetitis vicibus condiuntur, vel ſale etiam imprægnantur, & in exteras regiones transferuntur. Adduntur carnibus, piſcibus, & præſertim ſardinis. Omnis capparum virtus medicamentoſa ab aceto & ſale eſt; hinc ſtimulant, appetitum excitant, motum periſtalticum augent, digeſtionem ciborum promovent.

GE-

(*) KRASCHENINNIKOW. *S.* 106. 107.

GENISTA *angulosa & scoparia* C. B. SPARTIUM *ramis inermibus angulatis, foliis ternatis solitariisque* L. *Germ.* Bramcaper, teutsche Caper. Crescit sponte apud nos.

Florum calyces siccati & conditi iisdem gaudent virtutibus ac cappares.

BECCABUNGA *Offic.* s. ANAGALLIS *aquatica folio subrotundo* C. B. VERONICA *floribus racemosis lateralibus, foliis ovatis planis, caule repente,* L. *Germ.* Bachbungen. *Gall.* Berle.

Beccabunga maior & minor in usu est. Folia temperatæ sunt indolis, saporis subamari. Recentia in acetariis admiscentur cochleariæ, nasturtio, & acetosæ ad mitigandam harum herbarum acredinem. Turiones primo vere cocti gratum præbent olus.

ENDIVIA *sativa* s. INTYBUS *sativa* C. B. *Germ.* Endivie *Gall.* Endive.

1) *Endivia vulgaris s. Intybus sativa latifolia.* C. B. CICHOREUM *latifolium* TOURN. & RUPP. *Germ.* breitblätterigte Endivie, Winter-Endivie. *Gall.* Endive commune, Chicorée blanche.

2) *Endiviola. Intybus sativa angustifolia* C. B. *Germ.* Schmalblätterigte Endivie. *Gall.* petite Endive.

3) *Endivia romana crispa. s. Intybus crispa.* C. B. *Cichoreum crispum.* TOURN. & RUPP. *Germ.* Krause Endivie. *Gall.* Chicorée frisée.

Endiviæ in acetariis valde appetuntur.

LACTUCA. *Germ.* Lattich. *Gall.* Laitue. *Angl.* Lettice. *Ital.* Lattuca.

1) *sa-*

1) *ſativa.* *Germ.* Gemeiner Salat, Lactüke, die nicht in Köpfe ſchieſſet.
2) *capitata.* *Germ.* Kopfſalat, Staudenſalat. *Gall.* Laitue pommée.
3) *capitata ſpadicea.* *Germ.* brauner oder Spaniſcher Kopfſalat.
4) *prolifera.* *Germ.* vielköpfigter Lattich.
5) *criſpa.* *Germ.* Krauſer Lattich.
6) *folio oblongo.* *Germ.* Capuciner oder Chavoniſcher Lattich.
7) *foliis endiviæ.* *Germ.* Weiſſe Sommerendivie.
8) *folio obſcurius virente, ſemine nigro.* *Germ.* braune Sommerendivie, Welſcher Salat. *Gall.* Chicon.

Omnes lactucæ egregium ſiſtunt cibum temperantem, refrigerantem, diluentem, leniter laxantem, æſtate gratiſſimum. Crudæ & coctæ eduntur in acetariis.

LACTUCA *agnina* TAB. LOCUSTA. VALERIANA *campeſtris inodora maior* C. B. VALERIANA *caule dichotomo, foliis linearibus, floribus triandris* L. *Germ.* Lämmerlattich, Akerſalat, Nüſsleinſalat, Sonnenwirbel. *Gall.* Salade champeſtre. *Suec.* Fettekoos. (*)

Folia iam ſub nive provenientia primo vere pro acetario nobis ſerviunt, una cum junioribus radicibus.

LACTUCA *accipitrina.* *Germ.* Habichtsſalat, Habichtslattich.

Folia ante flores ad acetaria ſumuntur. Sub hoc etiam nomine omnes *hieracii* ſpecies comprehendi poſſunt, quas in oleribus nonnulli coquere ſolent.

LA-

(*) *Abhandl. der Schwed. Acad. 6. Band S. 266.*

LAPATHUM. *Germ.* Mengelwurz, Grindwurz.

1) *Lapathum ſinuatum Off. Lapathum Pariſienſe ſinuatum* TOURN. *Germ.* Ausgeſchweifte Mengelwurz. *Gall.* Lapathon violon.

2) *Lapathum ſanguineum Off. Lapathum folio acuto rubente* C. B. *Sanguinis draconis herba.* J. B. *Germ.* Drachenblut, rothblætterigte Mengelwurz. *Gall.* Sang de Dracon. Patience rouge.

3) *Lapathum folio acuto plano* C. B. *Lapathum acutum ſ. Oxylapathum* J. B. *Germ.* gemeine Grindwurz. *Gall.* Parelle ou Patience ſauvage ordinaire.

Lapathum alvum ſolvit. Ad olera & acetaria impenditur. Ab antiquitate, ut lactuca, celebratum fuit.

SPECIES IV. SUBDULCIA LENITER AROMATICA ET BALSAMICA.

Oleo aethereo impraegnata ſunt, plus minus volatili, fragrante, calido, prout ſcilicet cum mucilagine & gummeo-reſinoſis particulis intimius aut laxius junctum eſt. Eſculentorum huius ſpeciei activitas pendet partim ab olei ætherei volatilis ſeu principii oleoſo-ſpirituoſi, partim a particularum reſinoſarum vel gummeo-reſinoſarum indole ſpecifica & copia. Generatim hæc eſculenta odorem ſpargunt balſamicum, ſaporem linguæ imprimunt aromaticum vel amariusculum vel dulcem, ſtimulant & irritant, hinc appetitum cient, contractionem vaſorum augent, ſanguinem incidunt, diſcutiunt, abſtergunt, excalefaciunt, eius circuitum velociorem reddunt, impuritates expellunt, ſecretiones promovent, præſertim urinam, menſes, & lochia pellunt, ad venerem incitant, ſolida roborant.

APIUM

APIUM *dulce* f. ZELLERI *Italorum. Germ.* Zellerie.

Radices præcipue in acetariis crudæ eduntur, coctæ in jusculis & cum aliis cibis. Difficiles sunt concoctu, & flatubus valde expandunt intestina. Summa iis est aphrodisiaca vis.

ANGELICA *alpina. Germ. Berg-Engelwurz.* Crescit in Alpibus *Norvegicis*, *Helveticis*, *Pyrenæis.*

Caules juniores, semota exteriori membrana, & detractis densioribus fibrillis, *Faeroeenses*, magnis cum deliciis edunt. Radices incolis *Islandiae* communis cibus sunt. (*)

ANGELICA *sylvestris minor seu erratica* C. B. PODAGRARIA HALL. ÆGOPODIUM *foliis caulinis summis ternatis* L. *Germ.* Geissfuss. *Boruss.* Gierfch.

Succulenti thyrsuli verno tempore, abjectis foliis, edules sunt, & creberrimi apud *Borussos* usus. (**)

CHÆROPHYLLUM *sativum* C. B. SCANDIX *seminibus nitidis ovato subulatis* L. *Germ.* Kerffel, Kerbel. *Gall.* Cerfeuil. *Angl.* Chervill. *Ital.* Cerefoglio.

Folia fragrantia cruda sumuntur in acetariis. Cocta eduntur in jusculis, cum carne vel piscibus. Cruda nonnulli edunt cum pane butyro illito.

CHEREFOLIUM *hispanicum* TAB. CICUTA-

(*) LUCAS DEBES *natürliche Geschichte der Inseln Färröe* S. 108. HORREBOW S. 102.

(**) LOESELII *Flor. Pruss.* p. 15.

TARIA *odorata* f. MYRRHIS *maior* C. B. *Germ.* Spanifcher Kerbel.

Gratiori odore aromatico præditum eft, quam fativum vulgare. Sumitur ad acetaria.

FOENICULUM *vulgare germanicum* C. B. ANETHUM *fructu ovato* L. *Germ.* Fenchel.

Folia confciffa nonnulli lactucæ admifcent; fed paulum naufeofus fapor eft.

FOENICULUM *romanum* TAB. FOENICULUM *dulce* C. B. *Germ.* Süffer Fenchel, Römifcher Fenchel. *Gall.* Fenouille. *Ital.* Fenochio.

Saporis fuavitate fuperat fœniculum germanicum. In *Italia* folia, caules & radices, cruda eduntur cum fale, & quotidiano cibo inferviunt. Eduntur etiam ex oleo, fale, & pipere. Caules aceto conditos cum carne affata appetunt nonnulli.

CRITHMUM. FOENICULUM *marinum* f. BATICULA *hortulana* COLUMELLÆ. FOENICULUM *maritimum majus, odore Apii* C. B. *Germ.* Meerfenchel, Bacillenkraut. *Gall.* Perce pierre.

Siccata folia ad acetaria & varios cibos dantur. Recentia autem narcotico & ftupefacienti odore mox lipothymiam, vertiginem, & vomitus producunt.

MELISSA *citraria* f. MELISSOPHYLLON. CEDRONELLA. *Germ.* Citronen-Meliffe.

Ob gratum faporem in acetariis fumitur.

MELISSA *odorata Molucana* C. B. CARDIACA

CA *Syrica.* MOLUCHA *Ægyptiorum. Germ.* Syriſches Herzgeſperr. Creſcit in *Syria*, & *Ægypto.*

A populis orientalibus in olere & acetario adhibetur, etſi amarum habeat ſaporem.

Spec. V. Subdulcia Acria et Acriuscula.

Principium mucilagineum acri ſale volatili impraegnatum eſt. Tenerrimi hujus ſalis portio ſub coctione, toſtione, & exſiccatione in aere avolat. Sic nimia quorundam acredo alias nociva temperatior redditur. Sapor eſt cum acredine aut dulcis aut amarus. Sal acris acido inflammabilis, cujus vividam actionem jam mucilago intimius illi juncta mitigat, potentiſſimas tamen vires medicas his eſculentis conciliat, ut ſolida vellicent, ſtimulent, contrahant, ſanguinem incidant, reſolvant, attenuent, mucum e naribus & lympham ex oculis exprimant, ſecretiones augeant. Hinc appetitum cient, digeſtionem ciborum promovent, flatus diſſipant, pituitam reſolvunt, diaphoreſin & urinam pellunt, cruda comminuunt, obſtructa viſcera aperiunt. Proſunt pituitoſis, ſcorbuticis, hydropicis, cachecticis, leucophlegmaticis, fluore albo laborantibus &c.

RAPHANUS *major oblongus & rotundus* C. B. RAPHANUS *ſiliquis teretibus toroſis bilocularibus* L. *Germ.* Rettig. *Gall.* Raifort. *Angl.* Radish. *Ital.* Rafano.

Maxima acrimonia in cortice eſt. Raphanus crudus editur ex ſale cum pane, & eſca eſt plurimis gentibus, *Gallis* maxime & *Germanis*, grata, etſi ructus pariat, multos flatus gignat, & halitum reddat acri odore

odore penetrantem. Si raphano cerevisia superbibatur, passiones colicæ facile oriuntur.

RAPHANUS *aquaticus foliis in profundas lacinias divisis* C. B. SISYMBRIUM *foliis infimis capillaceis*, *summis pinnatifidis* L. *Germ.* Wasserrettig. *Gall.* Raifort d'eau.

Verno tempore recte substituitur raphano ordinario.

RADICULA *sativa minor* DOD. RAPHANUS *minor oblongus* C. B. *Germ.* Rettischen. *Gall.* Rave, Raifort.

Dulcior, mitior est raphano majori. Salubris esca est.

RAPHANUS *rusticanus* C. B. ARMORACIA RIVIN. & RUPP. COCHLEARIA *foliis radicalibus lanceolatis crenatis*, *caulinis incisis* L. *Germ.* Meerrettig. *Gall.* Raifort sauvage, Moutardelle. *Angl.* Horse-Radish.

Mordacior & acrior radix comesta ructu & halitu sese prodit. Radula tritus raphanus rusticanus vel crudus cum aceto & sacharo pro embammate ad pisces inservit, vel coctus ad carnes editur.

RADIX MORUNGÆ s. KELLOR RUMPH. *Tom. I. c. 63.*

Hujus plantæ indicæ fructus dulces & subamara folia jam suis locis descripsi. Radix acerrima est, vehementissima, & fervidissima, raphano rusticano adeo similis, ut nec per nasum ac vix per os ab illo distingui possit. Recens ab Indis usque ad lignosam partem raditur, & supra carnem aut pisces coctos spargitur; sed statim cum hæc radix calefiat in cibo aliquo, specificum saporem & odorem raphani amittit. Maxima acrimonia est in cortice.

CI-

CICUTARIA *bulbosa* C. B. CICUTARIA *pannonica* Clusii. MYRRHIS *foliis glabris, radice rotunda, carnosa, fœtens.* Hall. *Helv.* CHÆROPHYLLON *radice turbinata carnosa* L. *Germ.* Peperlepay, Peperlein, Rüben-Kerffel.

Apud nos non est in usu. In *Pomerania* autem taleolos juniorum radicum rotundarum in deliciis habent incolæ, & acetarium inde factum germanice vocant *Kopken-Salat.* (*) Adultiores radices longæ non amplius usurpantur. Frequenti ejus esu capitis gravedinem doloremque sibi attulisse, affirmat Clusius. Nihilominus suspectæ hæ radices hodie *Viennæ* tempore quadragesimæ cum oleo coctæ adduntur juscu-lis, & coctæ vel crudæ acetariis. (**)

PIMPINELLA *alba.* *Germ.* Weisse Pimpernell, Bibernell.

Radix junior primo vere lactescens non adeo acris est. Crudam comedunt *Sibiriæ* gentes. (***)

PIMPINELLA *sanguisorba minor hirsuta & lævis* C. B. *Germ.* Kleine Welsche Pimpernell, Sperbenkraut.

Colitur in nostris hortis interdum, & herba cum radice ad acetaria sumitur.

ERYNGIUM *luteum* s. SCOLYMUS *chrysanthemos* C. B. *Germ.* Artischoss des Theophrasts. Crescit in *Gallia* & *Italia;* colitur etiam in nostris hortis.

Al-

(*) Elsholz *Diæteticon S.* 25.

(**) Cranz *Mat. med. p.* 34.

(***) Gmelin 2. *Theil S.* 469.

Albus radicum ſuccus lac coagulat. Radices eduntur vel coctæ, vel crudæ ex ſale & pipere.

ERYNGIUM *album.* *Germ.* Manstreu, Laufdiſtel, Brockendiſtel.

Turiones primo vere ad acetaria ſumuntur.

ERYNGIUM *maritimum* C. B. ERYNGIUM *foliis radicalibus ſubrotundis plicatis ſpinoſis, floribus pedunculatis* L.

Caules juniores *Oelandiæ* aſparagi loco magnis cum de liciis eduntur, & contra ſcorbutum & calculum valde laudantur. (*)

PHYTOLACCA *Americana maiori fructu* TOURN. SOLANUM *racemoſum americanum* RAJI. SOLANUM *magnum, rubrum, virginianum.* PARKINSON. *Germ.* Phytolacke. *Gall.* Herbe de la Lacque. Creſcit ſponte in *Jamaica* & *Virginia.* Colitur facile in noſtris hortis.

Folia juniora tenerrima ab *Americanis* in olere eduntur, & ſalubria habentur. Maiora autem & adultiora folia principium acre venenatum draſtice purgans continent. (**) Juniores radices *phytolaccæ vix in ramos diviſæ, ſuſtentaculis ſpicarum rotundatis,* quæ eſt varietas phytolaccæ vulgaris, vere aſparagi loco eduntur.

ARUM *indicum ſativum* RUMPH. *P.* 5. *L.* 8. *c.* 81. *t.* 106. ARUM *minus, Nymphææ foliis, eſculentum* SLOAN. *T.* 1. *p.* 167. ARUM *acaule,*

(*) *Abhandl. d. Schwed. Acad.* 3. *Band S.* 219.

(**) KALMS *Reiſen in das nördliche America.* 2. *Theil S.* 339.

acaule, foliis peltatis ovatis, basi semibifidis, margine integerrimis L. *Germ.* Indianische Aron.

Colitur in hortis & areis insularum aquosæ *Indiæ* ob caulem, qui ad cibum adhibetur. Hic primo depuratur, dein in frusta scinditur, quæ cum aqua ebulliuntur, quam abjiciunt incolæ, eaque altera coquunt vice in jure carnium vel cum calappi lympha, & edunt instar coctorum caulium brassicæ. Hi caules, si crudi gustantur, oris pruritum excitant, & notabili gaudent acrimonia, quæ vero tanta non est ac in vulgari aro. Si autem rite præparentur, minus acres sunt, imo fere nullam acrimoniam habent.

NASTURTIUM *hortense vulgare* C. B. LEPIDIUM *foliis oblongis varie divisis vel incisis* L. *Germ.* Gartenkresse. *Gall.* Cresson des Jardins.

NASTURTIUM *aquaticum supinum* C. B. *Germ.* Brunnenkresse, Winterkresse. *Gall.* Cresson de fontaine.

NASTURTIUM *aquaticum, magno flore, elatius* C. B. CARDAMINE *foliis pinnatis, pinnis subrotundis angulosis* HALL. & L. *Germ.* Winterkresse. *Gall.* Cresson d'eau.

Nasturtium semper gratum & saluberrimum in acetariis cibum sistit; hinc frequentissimus ejus usus est apud nos.

NASTURTIUM *Indicum* C. B. CARDAMINDUM. ACRIVIOLA. *Germ.* Indianische Kresse, Capucinerle. *Gall.* Capucine, Cresson d'Inde.

Datur majus & minus; sed utraque species ratione

 indo-

indolis ab invicem non differt. Planta indigena eſt *Indiæ*; magna autem ejus in noſtris hortis cultura. Appetuntur folia, ſemina & flores, violæ odorem ſpargentes, in acetariis. Calyces florum conditi ſub germanico nomine *Capuciner Capern* noti ſunt.

NASTURTIUM *ſylveſtre*, *capſulis criſtatis* TOURN. AMBROSIA *campeſtris* C. B. CORONOPUS *Ruellii* ſ. NASTURTIUM *verrucoſum* I. B. *Germ.* Grevinne, Kriechender Krähenfuſs, Rappenfuſs, Schlangenzwang, Herzgraſs. *Gall.* Corne de Cerf, Creſſon ſauvage. Creſcit ſponte in *Gallia* & *Italia*. Colitur in noſtris hortis.

Non adeo acre eſt quam Naſturtium vulgare. In acetariis ſumitur. Roborandi vim ei attribuunt nonnulli.

DRACUNCULUS *eſculentus hortenſis* C. B. TRAGUM *vulgare* CLUSII. *Germ.* Garten-Dragun, Dragoncelle. *Gall.* Eſtargon.

Folia valde acria aliis herbis in acetario admiſcentur. Dantur etiam in juſculis. Adduntur interdum minoribus cucumeribus conditis.

ERUCA *latifolia alba ſativa* C. B. *Germ.* Gartenrauke, wilde Senfblätter. *Gall.* Roquette. *Ital.* Ruchetta.

Valde acris eſt, & notabilem habet vim calefaciendi, quare ſolam edere non eſt ſalutare, ſed frigidis admiſcetur lactucis. Ad venerem vehementer ſtimulare dicitur.

ERUCA *latifolia lutea* ſ. BARBAREA C. B. HERBA S. BARBARÆ TRAG. SISYM-

BRIUM

BRIUM *Erucæ folio glabro, flore luteo* Tourn. *Germ.* S. Barbenkraut, Winterruckette, impropri Winterkresse. *Gall.* Herbe de S. Barbe, herbe aux charpentiers.

Ad acetaria sumitur. Per totam hyemem viridis manet. Adeo acris non est, quam nasturtium, a quo foliis obscure virentibus facile distinguitur.

FICARIA Rupp. CHELIDONIUM *minus* Tab. CHELIDONIA *rotundifolia minor* C. B. RANUNCULUS *foliis cordatis angulatis petiolatis* L. *Germ.* Klein Feigwarzkraut, klein Schöllkraut, wildes Scharbokskraut.

Omnis acrimoniæ expertem esse chelidoniam, & apud Borussos sæpiuscule inter acetaria in usum venire, asserit Loeselius, (*) quod est contra Galenum aliosque veterum, qui causticam vim chelidoniæ minori adscribunt.

COCHLEARIA *folio subrotundo* C. B. COCHLEARIA *foliis radicalibus subrotundis, caulinis oblongis subsinuatis* L. *Germ.* Löffelkraut, *Gall.* Herbe aux cuilliers.

Quæ sub frigida zona crescit, acrior & melior est quam nostra. Cruda folia ad acetaria adhibentur, vel cum pane butyro illito eduntur; cocta adduntur carnibus nimium humidis. Norwegi sale condita pro hyeme asservant. (**)

KALI *geniculatum majus* C. B. SALICORNIA Dod.

Folia

(*) *Flor. Pruss.* p. 46.

(**) Pontoppidan 1 *Theil* S. 224.

Folia valde acria in acetariis dantur.

LAGANSA *alba* RUMPH. *P. 5. L. 8. c. 66.*
CLEOME L. SINAPISTRUM *indicum quinquefolium floribus incarnatis Muſ. Zeyl.*

Cruda eduntur folia ad carnes & piſces. Herba hæc parum infuſa calidæ aquæ, & ſemicocta, bonam præbet lactucam.

SPECIES 6. ACIDA ET ACIDULA.

Sale acido eſſentiali explicito prædita ſunt, qui e plurimis inſpiſſatione ſucci & cryſtalliſatione ſubſtantialiter educi poteſt. Iſte ſal vel mucilagine aquea vel particulis craſſioribus terreo mucidis plus minus involutus eſt, quæ ordinarie mitiorem ejus indolem faciunt. Eſculenta hujus ſpeciei tunicas ventriculi & inteſtinorum ad vegetiorem contractionem ſtimulant, liquorem gaſtricum inertem & nimis aquoſum acuunt, ſic appetitum augent, digeſtionem promovent, alvi dejectiones in iis facilitant, qui inteſtinorum debilitate laborant. Sanguinem temperant, refrigerant, ejusque & humorum orgaſmum compeſcunt, minuendo leni coagulatione globulorum nimium attritum, figendo partes oleoſo-inflammabiles nimis ſubinde commotas atque exaltatas. Partes ſalino urinoſas, quæ ſanguinis craſin facile deſtruere & in putridum liquamen diſſolvere valent, in ammoniacalem ſalem corpori noſtro minus nocivum transmutant, & bilioſas fervidas ſanguinis partes etiam corrigunt, atque ſic egregia antiputredinoſa & potentiſſima contra calidum ſcorbutum exiſtunt remedia. Contractione ſolidorum vividiori, quam ſuo efficiunt ſtimulo, ſudorem, urinam, & reliquas excretiones ſeroſas promovent, augent. Conducunt ergo cholericis, bilioſis, juvenili & vi-

& virili aetati; prosunt in calore aestivo & febrili, in sanguinis orgasmo, in hæmorrhagiis.

In parcum usum acida & acidula venire debent pituitosis hominibus, frigidis naturis, senibus, infantibus, & iis, qui abundantem in ventriculo acidam saburram gerunt. In his enim subjectis omnibus nimio refrigerio vitalem calorem plus justo supprimunt, acidam saburram augent, famem caninam producunt, spasmos excitant. In pectoris siccitate, nimis irritando, tussim facile proliciunt.

ACETOSA *hortensis rotundifolia* C. B. RUMEX *floribus hermaphroditis foliis hastatis* L. *Germ.* Garten-Sauerampfer. *Gall.* Ozeille ronde.

ACETOSELLA. OXYS f. TRIFOLIUM *acidum vulgare flore lacteo* C. B. OXALIS *scapo unifloro, foliis ternatis, radice squamosa articulata* L. *Germ.* Buchampfer, Sauerklee, Kukukskohl.

OXYS. f. TRIFOLIUM *acetosum vulgare flore purpurascente* C. B. *Germ.* Rother Sauerklee.

OXYS *lutea* f. TRIFOLIUM *acetosum corniculatum* C. B. OXALIS *caule ramoso pedunculis multifloris* L.

ACETOSA *pratensis* C. B. OXALIS *vulgaris* I. B. RUMEX *floribus dioicis, foliis oblongis sagittatis* L. *Germ.* Wilder Sauerampfer. *Gall.* Ozeille longue.

Acetosa & acetosela in jusculis cocta, vel carnibus & piscibus addita, in mensis usitatissimum & gratissimum cibum præbet.

PORTULACA *sativa.* *Germ.* Garten-Portulack. *Gall.* Pourcellaine, Pourpier. *Angl.* Purslain. *Ital.* Porcellana.

Datur etiam *sylvestris portulaca*, quæ autem austera est, quum sativa gaudeat grata aciditate. Ad carnes coquitur portulaca, vel fervidæ infunditur aquæ, & oleum & acetum ipsi superfunditur ad acetaria. Cauliculi apud Gallos condiuntur cum sale & aceto, & in hyemales cibos servantur.

POMUM AMORIS RUMPH. *P. 5. L. 9. c. 49.* LYCOPERSICUM TOURN. MALUM INSANUM. MELONGENA. SOLANUM *pomiferum, fructu rotundo striato molliori* C. B. SOLANUM *caule inermi annuo, foliis pinnatis incisis* L. *Germ.* Goldapfel, Liebesapfel, Melanzenapfel, Tollapfel. *Gall.* Melongene, Merangene, Mayenne, Aubergine. Crescit in utraque *India*, in *Hispania*, *Gallia*, *Italia*.

Fructus sunt coloris violacei vel e viridi purpurascentis, & intus carne alba, compacta, glutinosa repleti. Crudi quidem comeduntur ex sale & pipere, vel cum oleo & aceto; sed insalubres sunt & ventriculo alieni. Salubriores utique sunt, qui in segmenta scissi pingui carnium juri incoquuntur, vel sub cineribus tosti cum oleo & aceto eduntur. Ceteri melongenæ fructus venenati sunt. (*)

MALUM AURANTIUM *vulgare acidum.* *Germ.* Saure Pomeranze. Crescit in *Hispania*, *Portugallia*, *Italia*, colitur in nostris hortis.

Gra-

(*) RUMPH. *l. c.* LABAT *Reise nach Spanien &c. 5 Theil. S. 234.*

Gratiſſimus calidis regionibus fructus ob vinoſam aciditatem. Indicum aurantium malum cum pauca amaritie mixtum eſt, & europæo grata aciditate valde cedit, quare in cibo non vel raro uſurpatur. (*)

MALUM CITRIUM *vulgare acidum.* CYDROMELON. MALUM MEDICUM C. B. CITRUS *petiolis linearibus* L. *Germ.* Citrone. *Gall.* Citron.

Multæ dantur varietates. Quæ vero ad nos, maxime ex *Portugallia* & *Italia*, mittuntur, reliquis ob gratiorem aciditatem præferenda, ſunt *mala citria tuberoſa.* Cruda in taleolos ſecta eduntur cum ſacharo, & egregium dant refrigerium. Maximus vero illorum uſus eſt ad cibos, quibus pro communiſſimo adduntur condimento. Limonum & citriorum malorum cortices gratum ſpirant odorem aromaticum. Alba pellicula inter pulpam & exteriorem tenuem corticem flaveſcentem amara eſt. Sacharo condiuntur etiam vel mala citria tota, vel cortices.

LIMO *agreſtis indica* ſ. LIMON *Papeda* RUMPH. *L.* 2. *c.* 37. *t.* 27. Indigena *Indiæ orientali.*

Fructus malo citrio vulgari quidem fere ſimilis eſt, ſed acerrimo acidiſſimo ſucco præditus, qui ſtatim tormina ventris producit; quare hic fructus per ſe ſolus edi non poteſt, ſed illius pauxillum juri carnium & piſcium admiſcetur, & pro condimento atque intinctu tunc inſervit ad pultem ex ſagu, papeda Indis dictam.

MA-

(*) RUMPH. *L.* 2. *c.* 41.

MALUM LIMONIUM *acidum.* *Germ.* Saure Limonie.

Maior illi eſt aciditas quam citrio malo. Succum & corticem laudant contra renum calculum.

LIMONELLUS ſ. LIMON *tenuis* RUMPH. *L. 2. c. 39.* Fructus in *India orientali* frequentiſſimus, uſitatiſſimus.

Tenuiſſimo gaudet cortice, qui medullam albam & vireſcentem ambit, admodum ſuccoſam, grate acidam, jucundum odorem ſpirantem. Totus fructus utplurimum eſt magnitudine mali armeniaci, & ejus ſuccus Indiæ populis in quotidiano uſu eſt, quo omne ciborum genus acidum faciunt, & quem in cibis ſuis magis expetunt quam acetum.

BAOBAB ſ. ABAVI *Cluſii* JONSTHON *de arbor p. 32. t. 19.* Arbor, indigena *Africæ*, *Gallis* vocatur *Calebaſſier.* Fructus *Germanis* audit *Affenbrod.* Ex *Africa* ad *Americam* translata eſt arbor.

Fructus oblongus, tectus lanuginoſa molli & viridi cuticula, ſub qua lignoſus durus reconditur cortex nigricans, albam ſuccoſam & ſpongioſam carnem ſaporis grati aciduli cingens. Crudus editur, & peregrinantibus in ſquallentibus *Æthiopiae* locis ad reficiendas vires & ſitim debellandam inſervit. Succus cum aqua & ſacharo mixtus egregie prodeſt in morbis acutis, putridis & peſtilentialibus. (*)

MAN-

(*) ADANSON *Beſchreibung des Baumes Baobab aus den Gedenkſchriften der Pariſiſchen Academie überſezt im 7ten Bande des Bremiſchen Magazins 2 St. S. 395.*

MANGA *ſylveſtris* ſ. MANGA *Utan* RUMPH. *Tom.* 1. *c* 22. *t.* 27. *Germ.* Wilde Mangas. Creſcit in *India* & *Perſia.*

Fructus multo inferiores ſunt mangæ domeſticæ. Sapor eſt acidus & aquoſus; hinc crudi haud comeduntur, ſed aliquando cum piſcibus coquuntur, ut eorum jus ſaporem acquirat acidum.

MALUM GRANATUM ſ. PUNICUM *acidum Germ.* Saurer Granatapfel. *Gall.* Grenade.

Sapor in aliis eſt valde acidus, in aliis grate vinoſus. Ex poſteriorum ſucco expreſſo & fermentato *vinum granatorum* conficiunt calidarum regionum incolæ.

CHAMÆRUBUS *ſaxatilis* C. B. RUBUS IDÆUS *laevis* TOURN. RUBUS *foliis ternatis, flagellis repentibus herbaceis* L. *Germ.* Boksbeere, Steinbeere. Creſcit in vallibus montoſis.

Ruber fructus aciduli ſaporis eſt.

POMUM *Draconum domeſticum* ſ. BOA RAU RUMPH. *c.* 48. *t.* 58. *Rauhitu, Lau* & *Lauesyi, Dau Bande Daue.* Creſcit in occidentalibus *Indiae* inſulis, & in *Banda.*

Fructus primo viridis, dein flavus inſtar ceræ ſordidæ, pomum refert compreſſum. Intus gerit oſſiculum magnum, planum ſuprema protuberans parte, ubi quinque cellulæ apparent, in quibus ſemina continentur; & in inferiori parte multis foraminibus excavatum eſt oſſiculum, circa quod caro mollis ac ſuccoſa hæret, ſaporis acidi adſtringentis, qui vero ſapor temperatior eſt in penitus maturis,

 hinc

hinc crudi comedendis. *Amboinenſes* ſemimaturos cum piſcibus coquunt, iisque hi fructus loco limonum pro condimento acido inſerviunt.

POMUM *Draconum ſylveſtre* ſ. BOA RAU UTAN RUMPH. *c. 49. t. 59. Boa Coan, Toropatti, Ulerum, Ulolon.* In *Amboinenſibus* ſylvis; item in *Java* & *Baleya* frequens.

Fructus maturi color ex cinereo luteſcit, & caro interior ſuccoſior eſt nec ita acida, ſed vinoſior, quam domeſticæ caro. Hinc crudus magis comeditur hic fructus ad refocillandum os & ventriculum. Semimaturos muria condiunt *Bandenſes.*

CONDONDUM. CONDONDONG RUMPH. *c. 50. t. 60.* PRUNUS *Braſilienſis, fructu racemoſo, ligno intus pro oſſiculo* RAII. In inſulis *Malaicenſibus* & *Moluccis.*

Fructus, februario & martio matureſcens, eſt magnitudinis ovi anatis, exterius cortice glabro obductus, qui in maturo fructu intenſe luteus eſt, & ſub quo pauca ſuccoſa reconditur caro, ſaporis acidi, gravisque odoris, fere inſtar pomi acidi putridi; intus continet magnum lignoſum nucleum. Crudus editur hic fructus cum canar & Sagoe, poſtquam aqua ſalſa ſit maceratus; alias enim labiis nocet acredine. Coquitur cum piſcibus, & condimenti vices gerit apud plebem.

CONDONDUM *Malaccenſe. Mudu, Mulu* RUMPH. *c. 51. t. 61.* In *Moluccis* inſulis & *Celebe* frequentius, in *Amboina* rarius.

Ipſa quidem arbor a vulgari condondong haud differt, fructus vero multum diverſus eſt. Mudu enim forma eſt & magnitudine mediocris mangæ, ex rotundo

do oblongus, nec extus ita glaber, sed tuberculosus. Color quoque non est luteus, sed viridis. Caro est pauca ac mollis, nec acida & flava quam vulgaris, sed pallida, vinosi saporis; unde utut stomacho gratus magis crudus comeditur hic fructus; illum tamen quoque cum piscibus coquunt.

SANDORICUM. SANDORI. SATTUL Rumph. c. 54. t. 64. *Setul*, *Secul*, *Fetul*, *Ayulit*, *Ayulan*. In insulis *Manilhis*, *Moluccis*, in *Java* & *Banda*.

Hi fructus sunt magnitudine & forma pomi aurantii maioris, sed magis compressi. Exterius parum rugosi & quasi farina adspersi sunt; postquam autem lanugo sit absterfa, pellicula apparet lutea, sub qua tres quatuorve nuclei continentur, amygdalarum formam habentes. His firmiter adhæret caro mollis, succosa & mucosa, saporis acidi. Hi fructus crudi comeduntur in obsoniis, & grata aciditate siccum cibum delicatiorem reddunt. Cum piscibus etiam coquuntur, & loco limonum usurpantur. Antequam flavescunt, sacharo condiri possunt. *Maçassarenses* in partes dissecant immaturos fructus, filo trajiciunt, & in sole vel fumo exsiccant, hosque filo trajectos secum ducunt in & trans mare, ut cum piscibus illos coquant loco limonum.

CAIIM GULUR Rumph. *l. c.* In Insula *Aru* solummodo provenit.

Fructus est magnitudinis pomi minoris, exterius quasi compressus. Maturus pallide flavescit, tenuemque gerit corticem, & carnem habet duram, multis officulis refertam, acidissimam, ut crudus edi nequeat, quare plurimum cum piscibus coquitur. Filo trajecti fructus, per medium dissecti, exemtis nucleis,

nucleis, fumo ſuſpenduntur, & tales, vel etiam muria conditi, copioſe ex *Aru* in *Bandam* transmittuntur.

ZALACCA ſ. ROTTANG ZALACK RUMPH. *P. 5. L. 7. c. 59. t. 47.* Maxime provenit in Inſula *Baleya*, & *Javæ* orientali parte.

Frutex fructus gerit, qui interne ſuccoſam duriuſculam carnoſam glebam, ex pluribus iterum glebis compoſitam, flaveſcentem continet, quæ fragili putamine laxe circumdatur. Caro hæc delicatiſſimi eſt ſaporis acidi cum quadam adſtrictione & hinc maturi fructus crudi edules ſunt, poſtquam exterius putamen ſit remotum; & maxime ſalutares ſunt in itineribus marinis, iisque hominibus, qui modo appellunt ex mari. Hunc in finem toti muria condiuntur, & in ollis ſervantur. *Bataviæ* a BELGIS vocantur *Sergiants-Klooten.*

ROTTANG *acidum* ſ. ROTTANG ASSAM RUMPH. *P. 5. L. 7.* Frutex occurrit in *Macaſſara*, aliisque *Indiæ* locis.

Fructus eſt magnitudinis uvarum, earumque formæ, & ſub tenui putamine ſuccoſam habet carnem, in cuius medio inſidet nucleus oblongus planus. Hic fructus ad ſitim exſtinguendam valet, & piſcibus etiam adcoquitur.

ARBOR *acida maior & minor* ſ. ACETOSÆ *Arbor* RUMPH. *P. 3. L. 4. c. 29. 30. t. 32. 33. Germ.* Sauerbaum.

Hæc arbor ſylveſtris *Indiæ* folia & fructus gerit acida. Utriusque ſpeciei folia, & minoris arboris fructus parvi, adcoquuntur cibis, ut gratam acqui-

rant

rant aciditatem. Crudi quoque eduntur fructus; eorum plurimi autem muria conditi cibis admiſcentur.

ESULA *eſculenta* RUMPH. *P. 6. L. 10. c. 40.* Sponte creſcit in hortorum areis & in agris cultis *Indiæ.*

Lac ejus innoxium eſt, & folia & tenerrimi caules aliis oleribus admiſcentur, quibus gratam conciliant aciditatem parum auſteram.

MALUM ARUANUM RUMPH. *Auctuar c. 71. Germ.* Aruſcher Apfel. In *Aruenſibus* inſulis ſolummodo creſcit.

Fructus eſt rotundus, magnitudine pomi ſinenſis, ſed non ſulcatus, diu virens ac dein flaveſcens. Carnem gerit acidam, granis ſeminalibus repletam. Crudus ut & ſiccatus piſcibus adcoquitur. Sacharo etiam conditur.

CERASA *acida. Germ.* Saure Kirſchen.

1) *Ceraſum ſylveſtre pumilum* ſ. *Chamæceraſum. Germ.* Waldkirſche, wilde Kirſche. Sponte creſcit in ſylvis *Hungariæ*, *Auſtriæ*, *Moraviæ.* Fructus parvus rotundus rubicundus eſt cum pauca pulpa.

2) AMARELLA ſ. *Ceraſum ſativum rotundum rubrum acidum* C. B. *Germ.* Gemeine rothe ſaure Kirſche.

3) *Ceraſum nigricans ſ. acidiſſimum ſanguineo ſucco* C. B. *Germ.* Schwarze ſaure Kirſche. *Gall.* Griotte.

Saluberrimi fructus ſunt. Delicatiſſima ſunt ceraſa ſaporis aciduli vinoſi, quæ *Gallis* Aigredoux audiunt.

PRU-

PRUNUM *nigrum acidum.* *Germ.* Kriecke.

Eſt nigricans. Parum æſtimatur.

PRUNUM *ex flavo rufeſcens mixti ſaporis gratiſſimum.* C. B. *Germ.* Prunelle. *Gall.* Brignole. Creſcit in *Gallia* & *Italia.*

Caro hujus fructus compacta eſt, & ſapidiſſima acidulo vinoſa. Siccatæ ad nos prunellæ veniunt, & delicatum cibum ſiſtunt refrigerantem, reficientem, febricitantibus præſertim exoptatum. Sacharo etiam condiuntur.

BLIMBING *oblongum acidum.* RUMPH. *Tom. 1. c. 30. t. 35.* Creſcit per totam *Indiam.*

Fructus a blimbingo dulci non differt, niſi quod ſaporem habeat acidum, acetum æmulantem, unde raro crudus comeditur, niſi interdum ad ſitim exſtinguendam. Utplurimum ſacharo conditur, & gratus tunc omnino cibus eſt.

BLIMBING *teres* ſ. BLIMBING *Bulu* RUMPH. *c. 31. t. 36.* *Tagurela, Tagulela, Tagurera, Bay nan tyade.* MALUS *indica, fructu pentagono Blimbi dicta* RAJI *Hiſt. pl. 1449.* Occurrit in *Java, Baleya, Celebe,* & orientalibus *Indiæ* inſulis.

Nomen, eſt a teretibus foliis, quæ arbor habet. Fructus autem ipſe oblongus eſt, prunum vel juniorem cucumerem referens, viridis, carne aquoſa repletus, paucisque nucleis refertus. Caro ſumme acida eſt, ut dentes ſtatim hebeſcant. Hinc hi fructus ob acorem nunquam crudi eduntur, ſed ſemper cum piſcibus, gallinis, aliave carne cocti. Muria, vel ſacharo & pauco croco, conditi optime conducunt iis, qui trans mare currunt.

VI-

VIDARA *littorea* RUMPH. *L. 2. c. 45. t. 37.*
PRUNUS *Zeylanica, ſpinoſa, longiore folio viridi, fructus oſſiculo orbiculari ſcrobiculis referto* PLUKN.

Species eſt *Jujubae indicae.* Fructus autem acidam carnem habet, & a plebe tantum in cibos ſumitur. Nucleus comeſtus nocet, & vertigines atque diarrhoeas producit, hinc a BELGIS vocatur *Schytpruimke.*

SPECIES VII. ACIDULO DULCIA.

Sal acidus eſſentialis, qui mucilagini inhæret, ſubſtantia oleoſo unguinoſa largiori involutus eſt, quæ ſola dulcis ſaporis cauſa eſt; hac enim ſeparata acidus ſal ab antecedentis ſpeciei indole & natura nihil diſcrepat. Hinc virtutes ſpeciei antecedentis acidulo-dulcibus etiam omnes, minori tamen gradu, competunt; nam nec adeo notabile refrigerium corpori adferunt, quam puriora acida & acidula, nec tanta vi gaudent urinoſas & bilioſas ſanguinis particulas corrigendi, temperandi, immutandi. Magis autem nutrire poſſunt, & præterea eroſas partes ſolidas demulcere, nimium ſiccas humectare, atque viſcoſa abſtergere valent. Alvum quoque blande laxant, urinam movent. Reficiunt etiam, ſitim compeſcunt, & analeptica ſunt.

Acidulo-dulcia in ventriculo, ſaburra pituitoſa iam repleto, in fermentationem imperfectam facile abeunt, & flatus, borborygmos, ac tormina ventris gignunt, quare iis mediocriter uti debent, qui debilem ventriculum habent. Ceterum ſapida & delicata hæc ſunt eſculenta, egregie medicamentoſa in omnibus morbis, quos in limine acidorum & acidulo-

dulorum indicavi. Præterea phthiſicis, calculoſis, & arthriticis etiam proſunt.

MALUM *Reneteum ſ. Praſomilum* C. B. MALUM *ſativum ſubrotundum acido-dulce* TOURN. *Germ.* Renette. *Gall.* Renette.

Delicatiſſimus, ſaluberrimus fructus omnibus aliis pomis palmam fere præripit; gratiſſimus ægris. Crudus editur vel coctus; aſſatus cum ſacharo ſumme prodeſt in pectoris & alvi ſiccitate. Cum Reneteis malis perfecte conveniunt *mala Borsdorfiana* & *Stettinenſia.*

MUSA *Alphurica ſ. Ceramica* RUMPH. *L. 8. P. 5. c. 5.* *Germ.* Ceramiſcher Piſang. Copioſe creſcit in *Cerama.*

Fructus, a vulgari muſa non niſi ſapore acido dulci & viſcoſo differens, apud *Alphorenſes* ſeu ſylveſtres *Ceramae* incolas quotidianus cibus eſt, tam crudus quam ſub cineribus toſtus.

ANASSA. NANAS. ANANAS RUMPH. *P. 5. L. 8. c. 41. t. 81.* BROMELIA, *Ananas, foliis ſpinoſis, fructibus coalitis, caulem cingentibus* L. *Germ.* Ananas. *Angl.* Pine apple. Hæc planta uberrime creſcit in *Braſilia, Peru, Bengala, Sina,* & cunctis Indiæ orientalis provinciis.

Datur domeſtica & ſylveſtris, atque utriusque ſpeciei multæ ſunt varietates. Fructus autem ananas domeſticæ per omnes calidas mundi partes quam maxime deſideratur. Maturus colorem habet ex purpureo, rubro, & viridi variegatum, qui tandem in aurantium fere mutatur. Extus ad baſin multi inſident coronuli. Intus ſuccoſa deliteſcit caro, multis ſubtilibus fibris nexa cauli medio inſtar radiorum

diorum, ut, ſi transverſim diſſecetur fructus, pictum referat ſolem. In quibusdam carnis cellulis ſemina quædam apparent inſtar oſſiculorum pomi. Caro ipſa admodum ſuccoſa eſt, lutea inſtar butyri, ſaporis delicatiſſimi vinoſi dulcis, proxime ad illum fragorum accedentis. Matureſcit fructus plerumque Octobri & Novembri. Sed acorem quendam occultum habet, quo fit ut ſapidiſſimus fructus adeo ſalubris non ſit. Nunquam niſi in aqua maceratus edendus eſt, & aqua ab illo tingitur cœruleo colore, qui forte a ſalinis & ſulphureis fructus particulis efficitur. Hinc fructus, poſtquam inſidentes coronuli torſione ſint extracti, primo decorticandus eſt ad craſſitiem binorum circiter cultri dorſorum, tumque caro in taleolos ſecatur, qui, prius ſalis aut ſachari pauxillo conſperſi, in aqua macerantur, & poſtea eduntur. Sed qui ſuam curat valetudinem, non plures unico fructu ſimul comedat, licet, quum rite ſit maturus, vix ſatiari quis poſſit ob delicatum ejus ſaporem vinoſum. Eſt enim calidæ naturæ, & nutrimentum generat facile corrumpens atque ſanguinem inflammans, unde plerumque petechiis obnoxii ſunt, qui hos fructus nimium edunt. Omnes quoque morbi eſu huius fructus exacerbantur. Damnandus in *India* mos eſt, quod Arack vel vinum hiſpanicum anaſſæ fructui ſuperbibatur, unde ejus fervor exaltatur. Ex *Guinea*, *Braſilia* & *Java*, hic fructus totus ſacharo conditus in *Europam* defertur. *Ananas aculeatus fructu pyramidali carne aurea* TOURN. *Germ.* rothe Ananas, mitior eſt, quam *Ananas aculeatus fructu ovato carne albida* TOURN. *Germ.* weiſſe Ananas, cuius acor tantus eſt, ut gingivas erodat. Ceteræ ſpecies anaſſæ vel ſunt fatue dulces vel admodum acidi.

BUNIUS *ſativa. ſ. domeſtica* RUMPH. *P. 3. L. 5. c. 49. t. 131.* Arbor potiſſimum in *Macaſſara* & *Java* colitur.

P Fru-

Fructus ſunt baccæ, inſtar piſorum ex arboris racemis dependentes, primo rubræ & acidiſſimæ, per maturitatem nigricantes, ſuccoſæ, acidulo dulces, & parvos acinos in carne continentes. In foro venales proſtant, & crudæ eduntur ob gratum ſaporem refrigerantem.

PYTA-HAIA. Arbor copioſiſſime provenit in *Americæ ſeptentrionalis* inſula *California*.

Fructus, amantiſſimus incolarum cibus, cortice hirſuto cinctus, & pulpa varii coloris, inſtar ficuum, præditus eſt, ſaporis ex acido dulcis. Laudatur contra ſcorbutum. (*)

MANGA *domeſtica* ſ. ARBOR MANGIFERA RUMPH. *Tom.* 1. *c.* 21. *t.* 25. MANGA *indica fructu magno reniformi* RAII. *Hiſt. pl. p.* 1550. *Germ.* Mangas. *Arab.* Ambig. *Perſ.* Amb & Amba. *Indis* Mangka, Mampelaan, Coave, Quale, Hitoe Talpa, Po. Arbor per totam occurrit *Indiam*, & ipſi vicinam *Perſiam*.

Fructus adulti ſunt ovo anſerino maiores, coloris primo læte viridis, dein inſtar pomi, ac ultimo una parte aurantii coloris. Quidam toti luteſcunt; alii, licet ſint maturi, virides manent, juxta diverſas ſpecies. Sub tenui cortice, qui inſtar perſicorum decorticatur, caro reconditur ſuccoſa & fibroſa, adeo plena ſucco, ut, ſi comedatur, ſupra manus & os effluat. Maturi gratiſſimum habent ſaporem acidulo dulcem, atque odorem mollem gratum, & nucleum includunt amari ingratique ſaporis. Delicatiſſimi hi fructus crudi comeduntur. Sanguinem calefaciunt, atque hinc exanthemata ſeu ſudamina cutis producunt.

(*) *Hamb. Mag.* 24. *Band S.* 291.

cunt. Cum oryza etiam eduntur, & in minutas partes confciffi juri pifcium incoquuntur. Immaturæ mangæ acidæ funt, aufteræ & adftringentes, & crudæ comeftæ infalubres. Muria vero & aceto conditæ ufurpantur ad appetitum excitandum. Ex fucco fructuum maturorum Roob etiam & acetum præparant *Indi*.

MANGA *fœtida* f. BATE RUMPH. *c. 23. t. 28.* In plurimis infulis *Moluccis*, in *Amboina*, *Banda*, *Java*, *Baleya*, & in *Celebes* parte orientali obvia.

Fructus funt majores rotundioresque quam vera manga, haud tamen ita fuccofi. Squallide virent; odorem fpirant gravem, ingratum, intolerabilem, caput gravantem. Sapor in penitus maturis ex acido dulcis eft. Tanta autem copia non funt edendi, quam vera manga; ficciores enim funt, & exanthemata ac febres excitant.

MANGA WANI RUMPH. *l. c. Belgis* Sergiants-Klooten. In *Batavia*, *Baleya*, *Java*.

Fructus convenit cum manga fœtida; illius autem caro magis albet, melius fapit, & nec ita fibrofa eft, nec graviter olens, nec adeo calidæ qualitatis, quam manga fœtida.

POMUM ASSYRIUM. LIMO *Decumanus* f. POMPELMOES RUMPH. *L. 2. c. 34.* POMUM ADAMI C. B. MALUS *aurantia indica, fructu omnium maximo, Pumpelmus dicto, medulla pallefcente ut & ruffefcente Hort. Lugd. Germ.* Adamsapfel. In *Affyria*, *China*, & *India orientali*.

Fructus formam habet pomi aurantii, & magnitudine eft capitis humani, coloris pallide citrini. Sub

 exte-

exteriore crasso fungoso cortice amaro, qui sub edendo abjicitur, caro recondita est, quæ, globum efformat per membranosas pelliculas in varia segmenta divisum. Hæc caro ex rubro purpurascit, succosa est, saporis primum acido vinosi, in maturissimis autem fructibus acidulo dulcis. Hic fructus calidioribus diebus egregio inservit refrigerio crudus vel solus vel cum vino hispanico comestus; vinum autem efficit, ut non ita facile abdominis tormina oriantur. Nobilis quoque fructus est in itineribus marinis, cum diu conservari possit.

MALUM AURANTIUM SINENSE. *Germ.* Pomesine, Apfelsine. *Gall.* Pomme de Chine. Ad nos venit ex *Portugallia* & *Hispania.* Crescit in omnibus mundi calidis regionibus.

Malus aurantia humilis C. B. *Citrus petiolis alatis* L. Fructus gratissimi acido dulces cum pauca vinositate, summe refrigerantes, reficientes analeptici. Cortex paulisper aromaticus est.

NANKA f. NANCA f. SACCUS *arboreus maior* RUMPH. *c. 25. t. 30.* *Belg.* Soorzack, Schoorzaken. *Arab.* Panay. *Pers.* Tanay. *Indis* Jaca, Ambi. Crescit in *Java*, *Borneo*, *Zeylana*, *Macassara.*

Fructus similis est cucurbitæ seu oblongo sacco, crassitiei cruris humani, tantus & tam gravis, ut eum unus vix tollere possit homo. Exterius crasso rugoso obtegitur cortice, angulosis cancellis & apicibus undique obsesso. Per huius fructus centrum transit stylus, circa quem officula seu semina locantur, quæ investiuntur alba, tenaci, & mucosa carne, quæ solummodo comeditur. Odor fructus gravis

est

eſt inſtar ſemiputridorum pomorum & ſumme penetrans; ſapor ex uvis quaſi mellitis & pomis aurantiis mixtus delicatiſſimus eſt, mucoſus tamen. Sed hic fructus difficulter digeritur, & idcirco non niſi ſtomacho vacuo edendus eſt. Alias enim mutatur in bilioſum & pituitoſum humorem, ex quo plerumque oritur paſſio cholerica. Gratus autem & ſalubris fructus eſt calidioribus temporibus, ſi modice comedatur. Nuclei decorticati & toſti interdum caſtanearum inſtar eduntur.

SACCUS *arboreus minor* ſ. TSIAMPADAHA RUMPH. *c. 26. t. 31.* *Portugall.* Chambaſal. *Indis* Towada, Tuvada, Anahan. Arbor utplurimum ſylveſtris maxime in ſeptentrionali *Butonæ* parte obvia eſt.

Fructus ſalubrior & digeſtu facilior gratiori dulcedine gaudet, & non adeo mucoſus eſt.

GRANADILLA. *Germ.* Paſſionsblume, Mayapfel. *Gall.* Fleur de paſſion.

Fructus ovalis variæ magnitudinis, coloris aurei, multis intus ſeminibus nigris repletus, ſucco acido dulci copioſo ſapidiſſimo turget.

RUBUS *maior vulgaris* C. B. RUBUS *caule aculeato, foliis ternatis ac quinatis* L. *Germ.* Brombeere, Krazbeere. *Gall.* Ronce ordinaire, Meure de Renard. *Angl.* Blackberry, common Bramble.

Baccæ ſuccoſæ nigræ acidulo dulces ſunt, parum tamen auſteræ & nauſeoſæ. Experientia non confirmatur, copioſo harum baccarum eſu ſcabiem & tineam capitis produci.

RUBUS *minor spinosus.* CHAMÆMORUS *spinosus.* RUBUS *repens.* *Germ.* Blauschwarze Brombeeren. *Angl.* Dwarf- or Smal-Bramble.

Fructus quoad saporem & indolem non multum differt ab antecedente. Studiose attendendum est, ne innocentes infantes ex errore venenatas *baccas belladonnæ seu solani furiosi germ.* Wolfsbeeren, quæ cum baccis rubi vulgaris externo conveniunt habitu, loco harum baccarum edant. Funesta huius eventus exempla sunt consignata. (*)

CHAMÆMORUS *Norwegica* BARTHOLIN. *Medicin. Danor. domest. p. 160.* RUBUS *Chamæmorus foliis simplicibus lobatis, caule unifloro dioico* L. *Norveg.* Moltebær. *Boruss.* Pautkenbeer, Tetinbeer. Crescit in paludosis & uliginosis locis *Lapponiæ*, *Norwegiæ*, *Prussiæ*.

Fructus fragi magnitudine, pallide rubentes, molli mucilaginosa pulpa præditi sunt, gustus non insuavis acidulo subdulcis. Per aliquot dies servati dulcedinem amittunt; aciditas autem semper manet grata. Acinulis multis, uti rubi fructus, referti sunt. (**) Crudi comeduntur. Maturescunt Julio & Augusto.

CHAMÆMORUS *Norwegica altera.* CHAMÆRUBUS *foliis Vitis* CLUSII *Norveg.* Tyltebær.

Baccæ rubentes, in pediculi apice conjunctæ tanquam in umbella hærentes, saporis sunt aciduli dulcis; sed quum per aliquot tempus asservatæ sint, dul-

(*) vide *Fränkische Sammlungen 3. Band 13. Stük S. 44.*

(**) PONTOPPIDAN *1 Th. S. 240.*

dulcedinem & aciditatem amittunt, & gratam obtinent amaritiem. Crudæ comeduntur. Fructus utriusque chamæmori Norwegicæ summum sunt remedium antiscorbuticum; & sacharo etiam condiuntur. (*)

LANSIUM s. LANSA RUMPH. *Tom. 1. c. 44. t. 54. Lassa*, *Bejettan*, *Aymahi*, *Boan*, *Lansac.* Occurrit in omnibus aquosæ *Indiæ* insulis a magna *Java* usque in *Moluccos.*

Fructus formam & magnitudinem habent ovorum columbinorum seu oblongorum prunorum. Exterius obducti sunt pallida seu flava pellicula, quæ matura digitis facile separatur. Immaturi fructus lac amarum albicans & spissum effundunt, quod manus & os nigro inficit colore uti juglandum putamina viridia. Carnem gerunt albicantem & semipellucidam; in quinque oblongas partes distinctam, officulum viride cingentem. Penitus maturæ & mollis carnis sapor est gratus ex acido dulcis instar uvarum seu alborum ribesiorum; raro vero maturi fructus in ipsa arbore conspiciuntur, quum cito sint decerpendi; ne ab avibus rapacibus abripiantur. Si non bene sint maturi, acidi sunt instar uvarum immaturarum, & flatus & tormina excitant, maxime si iis superbibatur. Viride officulum instar bilis amarum est, ingratus etiam & amarus est memorati lactis sapor. Maturi fructus crudi calidis diebus comesti saluberrimi sunt, refrigerantes, refocillantes. Vino sacharoque imbuti omnibus ægrotis propinari possunt. *Lansii sylvestris* fructus hominibus non sunt in usu.

FRAGARIA *vulgaris* C. B. FRAGARIA *flagel-*

(*) PONTOPPIDAN *S.* 239.

flagellis reptans L. *Fl. Suec.* 450. *Germ.* Erdbeere. *Gall.* Fraiſe. *Angl.* Strawberries.

Fraga ſunt baccæ ſapidiſſimæ, ſaluberrimæ, optimis virtutibus medicamentoſis præditæ. Tanta fragorum vis eſt diuretica, ut ſuo odore inficiat urinam, & ipſi acinuli vias urinarias tranſeant. (*) Copia aſſumtæ nunquam nocent, imo baccis recentibus copioſe quotannis comeſtis per plures annos a podagra prorſus liberum evaſiſſe, ipſe fatetur LINNÆUS. Idem etiam Auctor aſſerit, baccas tartarum dentium ſolvere absque acrimonia. Peculiaris forte idioſyncraſia erat in viro, cuius mentionem facit BARTHOLINUS (**) in univerſo corpore exanthematibus rubentibus toties affecto, quoties fragis veſcebatur. Eduntur fraga cruda vel ſola, vel cum vino & aqua, vel ſacharo, vel lacte. Miſcelam autem cum lacte non omnes ſufferre poſſunt. Sylveſtria fraga ſunt delicatiora & minora hortenſibus & majoribus. Rubra præferuntur albis. Sacharo etiam condiuntur. Matureſcunt initio Junii.

FRAGARIA *virginiana fructu coccineo* MORISON *Hiſt. oxon. P. 2. p. 186.* *Germ.* Virginianiſche Erdbeere. *Angl.* Virginian or Scarlet-Strawberry.

Baccæ oviformes, ſulcatæ, læte rubentes, carne præditæ ſunt aquoſa, ſaporis aciduli vinoſi. Adeo dulces non ſunt quam vulgaria fraga.

FRAGARIA *Chiloenſis, fructu maximo, foliis carnoſis hirſutis* DILLEN. *Hort. Elth. p. 145. t. 120. fig. 146.* *Germ.* Rieſenerdbeer. *Angl.* the Chili Strawberry.

Fru-

(*) *Hamb. Mag. 26 Band. 4 Stück.*

(**) *Hiſt. rarior. anatom. Cent. 3. hiſt. 57.*

Fructus notatu dignus est ob extraordinariam magnitudinem, quæ illi pomi minoris accedit. Sapor est farinosus, non adeo gratus ac aliorum fragorum.

MYRTILLI *vulgares*. *Germ.* Heidelbeeren, Bickbeeren, Schwarzbeeren, Schwarze Besinge. *Gall.* Airelle, Myrtille. *Angl.* Whortles, black whortles.

Baccæ atrocœruleæ sunt, magnitudine pisorum, saporis acidulo dulcis aquosi & nauseabundi. Crudæ eduntur vel solæ vel cum vino rubro, vel cum lacte. Conquassatæ in jusculis coquuntur. Pro cibo hyemali servantur tostæ. Ad placentas etiam sumuntur. Maturescunt Julio & Augusto. Planta est *Vitis Idæa foliis oblongis crenatis* C. B. *Vaccinium caule angulato, foliis ovatis serratis* L.

MYRTILLI *grandes*. *Germ.* Trunkelbeeren, Moosheidelbeeren, Jägerbeeren, Kosbeeren, Bruchbeeren, Kuhrecken. *Angl.* Bilberries.

Vitis Idæa foliis subrotundis exalbidis C. B. *Vaccinium altissimum* RUPP. *Vitis Idæa nigra maior* HALL. Baccæ nigræ, myrtillis vulgaribus maiores, cum quibus tamen sapore conveniunt, copiose comestæ, inebriare dicuntur.

GROSSULARIA *spinosa*. *Germ.* Stachelbeer, Stechdorn, Spunelle, Klosterbeer, Kristohrenbeer, Krausbeer, Stickbeer. *Gall.* Grosse.

Datur *sylvestris* & *sativa*, posteriorque vel fructu albo vel obscure purpurascente. Sapore autem dulci leniter acidulo conveniunt omnes varietates. Crudi eduntur fructus maturi Junio & Julio. Immaturi acidi sunt & admodum austeri, iique cum galli-

nacea vel vitulina carne cocti in cibo maxime appetuntur, & ſaporem obtinent mitiorem acidulum parum auſterum.

GROSSULARIA *non ſpinoſa.* RIBES. *Germ.* Johannisbeer. *Gall.* Groſeille.

Multæ quoad fructus magnitudinem & colorem varietates dantur. Gratiſſimi ſaporis acidulo dulcis ſunt maturi fructus albi, & rubri, iique eduntur crudi vel ſoli vel cum ſacharo. Toſti placentas ingrediuntur. Sacharo conditi ut & roob ribium in deliciis ſunt. Sylveſtres fructus albi & nigri fatue dulces non æſtimantur.

UVÆ *vulgares noſtrates.* *Germ.* Unſere innländiſche Weintrauben.

Utplurimum aciditatem quandam dulcedini adhuc junctam habent, & pretioſiſſimis atque delicioſiſſimis calidarum regionum uvis multum cedunt. *Uvæ paſſæ minimæ* ſeu *paſſulæ corinthiacæ*, quæ ob gratum ſaporem vinoſum & dulcem variis adduntur cibis, ex inſulis *Diaki*, *Zanthe*, & *Cephalonia* ad nos mittuntur. Flatulentæ ſunt uvæ tum recentes tum paſſæ.

JAMBOSA *domeſtica* RUMPH. *Tom.* 1 *c.* 32. *t.* 37. PRUNUS *Malabarica. fructu umbilicato, pyriformi, Jambos dicta, minor* RAII *Hiſt. pl. P.* 2. *p.* 1478. EUGENIA MICHEL. *Germ.* Zahme Jamboſe. *Luſitan.* Jambo & Jambeiro. *Arab.* & *Perſ.* Tupha-Indi. *Indis* Gora, Rutton, Ruun, Luttun, Nicambu, Jambu Dayan. Arbor frequens eſt circa *Malaccam*, in *Goa*, & omnibus aquoſis *Indiæ* inſulis.

Fructus ſimilis eſt rubro, rotundo, & oblongo pomo,

mo, vel potius malo persico, ab utraque tamen parte rotundior nec exterius ita glaber ac malum persicum. Color est albicans & mixtus eleganti rubro colore instar rosarum. Quodammodo autem differt color. Magni fructus, qui plurimum albi sunt pauco intermixto rubro, optimi habentur. Pellicula tenui obteguntur, sub qua dura, crassa, & succosa caro est, tam jucunde spirans ac si in aqua rosarum foret infusa. In quovis fructu reperitur cavitas, magno anguloso & cinereo nucleo repleta. Sapor fructus ex dulci & acido adeo grate mixtus est, ac si pomum esset aqua rosarum imbutum. Salubris fructus iter facientibus gratissimus, flatus tamen generat, ventriculum aggravat.

JAMBOSA *nigra* RUMPH. *c. 33. t. 38.* PRUNUS *Malabarica, fructu umbilicato pyriformi, Jambos dicto, major* RAII. NATU SCHAMBU *Hort. Mal.* *Indis* Jambu Utan, Layn, Ruttu Layn. *Germ.* Schwarze Jambose. In *Indiæ* orientalibus insulis frequens.

Fructus, extus coloris obscuri, ut e longinquo nigricans appareat, intermixto tamen purpureo colore, pyriformis, natura & sapore convenit cum jambosa domestica, imo ei a nonnullis ob vinosum saporem gratiorem præfertur. Succulentior etiam est, sed facile putrescit, & ob molliorem carnem tamdiu haud asservari potest.

JAMBOSA *sylvestris alba* s. JAMBU *Utan Puty* RUMPH. *c. 35. t. 39.* JAMBOS *sylvestris montana* RAII MALACCA SCHAMBU *Hort. Mal.* *Indis* Aycau Laun Ela, Biawas, Catamon, Calampoack. *Germ.* weisse wilde Jambose.

Fru-

Fructus vilior habetur ceteris jambosis, & plebi tantum inservit ob magis fatuum saporem.

PRUNUM *stellatum oblongum vulgare* s. BLIMBING *oblongum dulce* RUMPH. *Tom. 1. c. 30. t. 35.* MALUS *indica*, *pomo angulosо*, *Carambolas dicto* RAII. *Persis* Camaroch. *Indis* Carambola, Camarix, Carabeli, Bilimba, Ninipattu, Maccalium. Per totam fere *Indiam* reperitur.

Fructus cum pruno convenit substantia & sapore, sed multo maior est, & in quinque exstantes alas seu angulos divisus, profundisque sulcis distinctus, primo viridis, dein flavescens. Intus constat carne molli, succosa, ita ut succus inter edendum abundanter destillet. Sapor est gratus acidus, instar pomi vinosi, sed magis adstringens. Si in partes dissecetur fructus, ejus partes seu lamellæ quinqueangularem referunt stellam. In centro quædam sunt cellulæ, in quibus tenuia & oblonga continentur semina. Saluberrimus hic fructus maturus crudus comeditur, innoxius & fere medicamentosus in calidis multis morbis, sua adstrictione nauseosum confortat stomachum. Cum sacharo & vino, vel etiam cum lacte ebutyrato coctus, gratum præbet cibum.

BILACUS *Tellor* RUMPH. *c. 68. t. 81.* CUCURBITIFERA *trifolia indica*, *fructus pulpa cydonii æmula* RAII *p. 1665.* COVALAM s. CYDONIA *exotica Hort. Mal. P. 3. f. 37.* *Lusitan.* Marmelos de Bengala. *Belg.* Slymappel. *Indis* Bilack, Madja Tellor. Crescit in *Java*, *Baleya*, *Bima*, *Celebe*, *circa Surattam*, *in Bengala*, *Batavia.*

Fructus duplicem gerunt formam. Vulgatissimi sunt oviformes, magnitudine ovi anserini, exterius flavef-

flavescentes, cinereo intermixto colore, obducti ligneo sicco & fragili putamine, sub quo caro reconditur flava, mucosa, fibrosa, cuius interior pars in decem vel duodecim cellulas dividitur, quæ officulis crassis brevibus replentur, interposita simili mucosa carne. Gravem spirant odorem haud tamen ingratum. Sapor ex dulci acer est cum vinoso mixtus sapore, sed sub edendo instar pastæ adhæret caro. Alii fructus sunt parvi rotundi, dulciores, gratiores. Raro crudi eduntur, sed sub cineribus tosti, ut mucosa tenaxque substantia paululum evaporetur. Penitus maturi acidum statim adquirunt saporem & aceti odorem, atque edendo inepti sunt. Decerpuntur, si fere sint maturi, tumque per mensem integri servari possunt. Officula interiora valde amara sunt. Sacharo etiam totum fructum condiunt.

MALUM ARMENIACUM. MALUM *præcox*. *Germ.* Morelle, Abricose. *Gall.* Abricot. *Angl.* Apricock.

Prunus floribus sessilibus, foliis subcordatis L. Multæ dantur varietates. Maiora mala armeniaca sunt *Baracocca Italorum*. Hæc ut & minora gratissimi fructus sunt, saluberrimi. Maturescunt Julio & Augusto. Eduntur crudi. Toti etiam sacharo condiuntur.

MALUM PERSICUM. *Germ.* Pfirsich. *Gall.* Peche. *Angl.* Peach.

Amygdalus foliis serratis acutis L. Multæ dantur varietates. Notissimæ sunt.

1) *Malum persicum vulgare viride & album, carne molli alba flavescente* C. B. *Germ.* Gemeine weiche Pfirsiche, entweder grün oder weiss. Ordinarie color est ex viridi flavescens, vel luteus, interdum macu-

maculis purpureis notatus. *Gallis* vocatur *Peche de Montagne.*

2) *Mal. perſ. ungaricum carne molli ſanguineo* C. B. *Mal. perſ. in totum ſaturato colore rubens* DOD. *Germ.* Blut Pfirſiche. *Gall.* Sanguinole.

3) *Mal. perſ. aeſtivum armeniaco ſimile* C. B. *Mal. perſ. rubrum Sancti Johannis. Germ.* Frühe oder Johannespfirſiche. *Gall.* Peche Abricotine.

4) *Mal. perſ. durum carne buxea* C. B. *Mal. perſ. ungaricum colore aureo* GESN. *Germ.* Quittenpfirſiche. *Gall.* Mircoton, Mirlocotton.

5) *Nuciperſica* C. B. *Malum perſicum juglandinum. Germ.* Glatte Pfirſiche, Nuſspfirſiche. *Gall.* Pechenoix, Brugnon. Externo habitu juglandi ſimilis eſt. Pellicula exterior glabra eſt & nitens inſtar pruni; ſed caro eſt tenax, ſaporis ingrati acidi. Cultura ſapidior redditur,

6) *Malum perſicum durum, carne candida, aliquando ex albo ſubrubente* C. B. *Germ.* Harte oder Herzpfirſiche. *Gall.* Pavi. Adeo arcte nucleo adhæret caro, ut ab eo ſeparari non poſſit.

7) *Perſica amygdaloides. Germ.* Mandelpfirſiche. *Gall.* Peche amande, quia nucleus ſaporem habet dulcem inſtar amygdalæ.

Malum perſicum inter delicioſiſſimos fructus merito locum occupat. Modice comeſtum ſalubre utique eſt, & egregie reficit atque refrigerat. Eligi debet ſuccoſum, fibroſum, carne molli in ore fere liqueſcente, ſapore vinoſo dulci, & tenui pellicula præditum. Eſui ineptum eſt, cuius craſſa pellicula carni firmius adhæret, vel quod carnem continet duram, tenacem, farinoſam, auſtero ſucco imbutam.

tam. Nec laudatur illud, cuius caro a nucleo inseparabilis est. Maturescit malum persicum ab initio Augusti ad Octobrem usque. Nimis maturum in ventriculo cito putrescit. Falsam veterum opinionem de venenatis *Asiae* & *Persiae* persicis iam refutavit PLINIUS. (*) Sapidissimi interim fructus omnino nocent iis, qui gratissimo eorum sapore capti copiosius eos ingerunt. Nam in putridum liquamen non facile solum dissolvuntur, sed stomachum etiam nimis refrigerant; hinc choleram a persicorum esu ipse expertus est TIMÆUS (**) diarrhœam, dysenteriam, & vehementissimos intestinorum dolores perpessi sunt alii. Cruda optime eduntur persica; vino adusto maceratis Galli delectantur.

HEBENASTRUM f. LOLIN RUMPH. *P. 3. B. 4. c. 5. t. 6.* *Germ.* Falsches Ebenholz. Arbor in *Cerama*, *Sumatra* &c. sponte crescit.

Fructus est pomum ingens, maximum limonem magnitudine superans, ex rotundo parum compressus. Immaturum pomum viride est, & lanugine obductum; maturum vero glabrum est & luteum. Sub exteriore pellicula caro vitellina & mucosa reconditur, aciduli saporis, farinosæ substantiæ, quare *Meelappels* a BELGIS vocantur. In medullæ centro multi latent nuclei. Viscosa fructus medulla edulis est, tam cruda, quam sub cineribus tosta, vel carbonibus imposita. Sapor non multum diversus est a Musæ fructu, qui duriorem gerit carnem. Brasiliensia poma farinacea maxime extolluntur. Fructus sub cineribus tostus & comestus alvum obstipat.

ME-

(*) *Histor. natural. L. XV. c. 13.*

(**) *Cas. Med. p. 105.*

METROSIDEROS *Macassarensis* RUMPH. *P. 3. L. 4. c. 6. t. 8. Caju Sawo. Germ.* Macassarisches Eisenholz.

Huius arboris in *India* sponte crescentis variæ sunt species. Sola vero *Macassarensis* arbor fructus edules gerit. Hi fructus sunt magnitudine parvi limonis, primum aurantii coloris, dein ex nigro fusci, & medulla mucosa sub tenui fragilique putamine præditi, saporis dulcis instar dactylorum cum grata aciditate mixti; quare crudi eduntur ab incolis.

SPEC. VIII. AUSTERA.

Principio mucilagineo commixtæ sunt crudæ, salino terreæ, & resinoso-acres particulæ, quæ saporis austeri vel styptici causa existunt. Plurimi fere fructus, dum immaturi adhuc sunt, tali acida austeritate pollent, quæ sensim sensimque cessat, quo magis hi fructus a solis calore cocti ad maturitatem perveniunt. Hoc tamen loco de iis loquor fructibus, qui & in maturitatis statu propter particularum cruditatem austeri manent. Esculenta huius speciei, licet non omni virtute medica sint destituta, in mensis haud coluntur, quia ingrato sapore linguam afficiunt; sed relinquuntur plebi. Nonnulla autem sacharo condita gulæ ventrique suavia sunt. Solida constringunt hæc esculenta, nervos vellicant, contractiones partium solidarum augent, serosas se- & excretiones promovent; sed alvum vehementer constipant. Conducunt hominibus frigidis, laxis, pituitosis, scorbuticis. Nocent siccis, cholericis, in diarrhœa, dysenteria, & viscerum obstructionibus; ad minimum circumspectus eorum usus in his subjectis esse debet. Sacharo condita magnum in pectoris morbis humidis auxilium præstant.

PY-

PYRUM *ftrangulatorium* J. B. PYRUM *fativum æftivum longum acerbitate ftrangulationem minitans* TOURN. *Germ.* Würgebirn, Strengling. *Gall.* Etranguillon, Angoiſe.

PYRUM *ſylveſtre* C. B. *Germ.* Holzbirne.

MALA *ſylveſtria, quae & alba & rubra* C. B. *Germ.* Holz-Strömlinge, Holzæpfel.

Omnes hi fructus viles, acerbitate & acida auſteritate ingrati, parum æſtimantur.

PYRUM CYDONIUM. MALUM *cotoneum ſativum maius & minus.* C. B. *Germ.* Quitte. *Gall.* Coin. *Angl.* Quince.

Sorbus foliis rotundis integerrimis, fructu lanato quinqueloculari L. Maiori lanugine obducta ſunt cotonea minora, primo viridia, dein flaveſcentia. Maiora, pyriformia, minus lanata, pallidiora ſunt. Uterque fructus odorem ſpirat fortem, caput nonnullis afficientem; & ſalem eſſentialem acidum inſpiſſatione & cryſtalliſatione largitur, (*) quo urinam movet. Cruda cydonia raro eduntur, decorticata autem & cum vino, cinnamomo, & ſacharo cocta (*Germanis* Quitten-Compoſt) magnam in ſecundis menſis auctoritatem obtinent. Torrentur etiam ſub cineribus. Varie condiuntur vel ſacharo vel vini aceto. Comeſta mala cotonea diarrhœam imo dyſenteriam innoxie ſiſtunt, ſi prius cruditates & impuritates fuerint eliminatæ. Hos fructus ebrietati obſtare ſtatuit LEMERY. (**)

ACAYOU

(*) GEOFFROY *Mat. med.* 3. *Theil S.* 574. THOM. BARTHOL. *Hiſt. anat. rar. Cent.* 5. *hiſt.* 22.

(**) *Traité des alimens p.* 36.

Q

ACAYOU *Brasiliensium* Tourn. CASSUVIUM. CADIU. CAIOU Rumph. POMIFERA *seu potius* PRUNIFERA *indica, nuce reniformi, summo pomo, innascente* Raii *p. 1649.* ANACARDIUM L. Crescit in *America, Brasilia,* & *India.* utraque.

Fructus pyriformis, magnitudinis ovi anatis, exterius vel rufescens vel flavescens, pulpa intus præditus est spongiosa, fibrosa, succosa. Inter fructum & arboris pediculum ex floribus concrescit castanea seu faba, iam descripta Class. 1. Gen. 3. Spec. 3. Immaturus fructus mordaci & venenato acore suspectus est. Maturi fructus acidulus est sapor instar pomi vinosi, sed tali mixtus ingrata acerbitate, ut fauces constringat, quare non multum crudus editur. Facillime etiam putrescit, ita ut ultra duos dies vix integer servari possit.

CYNOMORIUM. NAM NAM Rumph. *P. 1. c. 52. t. 62.* *Pucki andjing; Lammut, Lammuta. Belg.* Hondsvotten. In *Moluccis* insulis.

Fructus planus ac palmam fere latus, plurimis obsitus tuberculis, coloris est ex viridi & squallide flavo mixti, scaber ac pilosus instar corii. Caro magnum nucleum includens pauca est, vix semidigitum crassa instar prunorum; sed siccior, durior, acidior, os constringens. In summa autem maturitate crudus editur fructus, etsi austerus sit; vel instar obsonii ad nuces & siccatos pisces usurpatur; parvi tamen a plurimis æstimatur. Cynomorium sylvestre non est edule.

CARANDAS Rumph. *Auctuar. c. 74.* Arbor crescit in *India orientali.*

Fructus

Fructus rotundus, semimaturus ex viridi flavescens, maturus nigricans instar pruni sylvestris, austerus, multis nucleis præditus, crudus editur vel solus, vel sale commixtus, qui eius tollit austeritatem. Semimaturus vel muria vel aceto conditur, & instar olivarum vel capparidis loco editur.

VITIS IDÆA *palustris* C. B. OXYCOCCUS CORD. & RUPP. VACCINIUM *palustre, ramis filiformibus, foliis ovatis perennantibus, pedunculis simplicibus, stipula duplici.* L. *Germ.* Moosbeere, Sumpfbeere, Rauschgrün, Krähenbeere. *Gall.* Canneberge, Cousine, Cousinette. *Angl.* Crowberry, Marshwhortleberry, Molsberry, Moorberry. Crescit in montium & vallium paludosis locis regionum septentrionalium.

Baccæ rubicundæ vel ex flavo viridescentes magnitudinis sunt minorum pisorum, saporis acidi austeri. Crudæ vix edi possunt. Siccatæ autem vel sacharo conditæ gratissimæ sunt. Maturescunt autumno, & per totam hyemem sub nive durant, ut eas veris initio adhuc reperias. Vinum ex iis conficiunt nonnulli.

VITIS IDÆA *foliis subrotundis non crenatis.* C. B. MYRTILLUS *foliis Buxi* THALII. VACCINIUM *foliis perennantibus obverse ovatis* L. *Germ.* Rothe Heidelbeere, Kronsbeere, Preusselbeere, Hölperlebeere, Steinbeere, Reusch. *Angl.* Red whorts. Crescit in montosis locis *Helvetiæ*, *Hercyniæ*, *Sueciæ*, *Sueviæ*, *Alsatiæ*, *Saxoniæ*, *Bohemiæ*.

Baccæ jucunde rubentes, admodum pulposæ, Augusto & Septembri maturescentes, acidulo, sed acer-

 bo

bo adſtringente, ſapore præditæ ſunt, ut crudæ non multum appetantur. Siccatæ autem & coctæ ad carnes eduntur, & deliciosiſſimæ habentur. Sacharo conditæ egregium confortans, reficiens, & pectorale remedium exiſtunt, & in bellariis magni æſtimantur. Aceto etiam condiuntur. Succus inſpiſſatus vino poſtea dilutus, cum cinnamomo & ſacharo, bonum præbet embamma ad carnes aſſatas. Fit etiam delicatum vinum ex baccis.

HIPPOPHA *Rhamnoides* L. *Germ.* Finniſche Beere. *Suec.* Haſtorn, Finnbær.

Baccarum ſapor eſt acidulus acerbus; incolæ ad ſinum bothnicum roob ex iis coquunt, quem inſuavis guſtus eſſe, affirmat LINNÆUS *Flor. Lappon. p. 206.*

BERBERIS *dumetorum* C. B. OXYACANTHA RUELL. & TRAG. CRESPINUS MATTHIOL. BERBERIS *ſpinis triplicibus* L. *Germ.* Berbersbeere, Saurach, Sauerdorn, Erbſel, Erbshöfen, Berberize, Weinſchädling, Weinſchierling, Weinäuglein, Eſſigdorn, Salſendorn, Verſich. *Gall.* Epine vinette. *Angl.* Barberry.

Baccæ ſunt parvæ, longæ, ovales, ſucco acido acerbo plenæ, duobus nucleis refertæ. Maturæ atrorubentes crudæ non edi poſſunt ob magnam acerbitatem. Solummodo ſiccatæ, vel ſacharo vel aceto conditæ, in cibum veniunt. Salem acidum inſpiſſatione & cryſtalliſatione ſucci obtinuit SIMON PAULI. (*) Mateſcunt baccæ Septembri.

BERBERIS *ſine nucleo* C. B. BERBERIS *aſpera* CLUSII.

Fructus

(*) ERHARD. 5. *Band S.* 145.

Fructus non absimilis illi berberis dumetorum rarior est, &, quum acinis careat, conditurae aptior.

PYRA *prasina aestiva & hyemalia.* *Germ.* Grüne Sommer- und Winterbirnen. *Gall.* des Vertes.

Austera sunt & ex dulci adstringentia.

MALA *Castinia.* *Germ.* Castanienæpfel. *Gall.* Pommes de Chataigne ou de Matrange.

Sunt oblonga, dura, mediocris magnitudinis, saporis instar castanearum austeri.

POMA *Francetura.* *Germ.* Franzæpfel. *Gall.* Pommes de Francatu.

Sunt magna, rotunda, partim rubra, partim flava, saporis austeriusculo dulcis. Sæpe integrum annum durant.

MESPILUS *vulgaris* Clusii. MESPILUS *germanica* L. MESPILUS *germanica folio laurino non serrato* C. B. *Germ.* Mispel. *Gall.* Neffle, Mesple. *Angl.* Medlar.

Fructus autumno maturescunt; crudi a rusticis popelloque eduntur, sed eorum sapor est dulcis valde adstringens. Cocta mespila salubriora sunt. In culinis ea utplurimum frigunt ex butyro recenti vel alio pingui succo. Condiuntur etiam sacharo.

MESPILUS *foliis apii* C. B. PALIURUS *africana* Ruellii. MESPILUS *Aronia* Diosc. CRATÆGUS *Azarolus* L. *Germ.* Welsche Azarolen. *Ital.* Lazaroli.

Fructus magnitudine pomi minoris, rubri, acinis repleti.

repleti, ex *Italia* ad nos veniunt. Sapor eſt dulcis parum adſtringens.

JAMBOLANA RUMPH. *P. 1. c. 37. t. 42. d'Juet, d'Juat, d'Juel, Roppa, Rappo Java, Duwe.* In *India orientali*, præſertim *Java, Baleya Bima, & Macaſſara.*

Fructus eſt magnitudine olivæ, coloris primo viridis, dein purpureo rubentis, ultimo nigri. Sapor, ſi rubet fructus, acidiſſimus eſt & adſtringens; in maturo autem dulcior, ſed quadam acerbitate mixtus; penitus maturus autem tam dulcis eſt quam uva. Caro albicans, ſuccoſa, nucleum amarum includit. Fructus ob magnam adſtringentem acerbitatem raro crudus comeditur, niſi penitus ſit maturus. Muria conditur.

SAMBUCUS *fructu in umbella nigro* C. B. SAMBUCUS *caule arboreo ramoſo, floribus umbellatis* L. *Germ.* Hollunder. *Gall.* Sureau.

Baccæ recentes ſoporiferæ dicuntur. Crudæ non eduntur. Notiſſimum Roob ad cibos interdum ſumitur. Flores cum lacte coquunt multi. Diſtinguatur hæc ſambucus a *ſambuco aquatica flore ſimplici* C. B. ſ. *Opulo* L. *Germ.* Waſſerhollunder mit einfacher Blüte, Schwelken. *Gall.* Obier, cuius rubicundæ baccæ deuoratæ vomitum excitant. (*)

SORBUS *ſativa ſ. ovata.* *Germ.* Sorbenbeer, Speerbirn, Eibiſchbeer, Eſcherize, Speirling, Sporbeere, Sorbapfel, Spierapfel. *Gall.* Sorbie.

SO-

(*) LOESEL *Fl. Pruſſ. p.* 244. ERHARD 4. *Band S.* 31.

SOBRUS *sylvestris* s. FRAXINUS *aucuparia* s. ORNUS. MESPILUS *apii foliis sylvestris non spinosa* C. B. *Germ.* wilde Speerbirn, Vogelbeere, Quitschbeere, Eberesche.

Fructus sorbi sativæ, magnitudine pomi minoris, coloris ex rubro flavescentis, autumno maturescentes, in maiori sunt usu, quam fructus rubri minores sorbi sylvestris, quos hyeme, quum frigore fuerint sapidiores redditæ, pauperes interdum edunt. Sed utriusque fructus sapor est acidus austerus, acerbus. Crudi non prius edi hi fructus possunt, quam dum per aliquot tempus asservati incipiant mollescere; sed tunc jam in putrefactionis initio sunt. Salubriores & delicatiores sunt, qui in aqua mellita macerantur & conservantur.

CRATÆGUS. SORBUS *torminalis.* MESPILUS *apii foliis sylvestris spinosa* C. B. *Germ.* Weissdorn, Hagedorn, Meelbutte, Meelbeere, Elsbeere, Adlasbeere, Elschbirle, Aressel, Eschrössel. *Gall.* Epine blanche, Aubepin, noble Epine.

Baccæ sunt magnitudine avellanarum, coloris rubentis, saporis ingrati acerbi, ut pauperibus tantum in cibum veniant. Maturescunt Septembri & Octobri. Roob quoque ex iis conficitur.

CYNOSBATI *Baccæ.* *Germ.* Hagebutten, Hahnebutten, Wiepen.

Sunt calyces rubri, siccati, *Rosae sylvestris flore odorato incarnato* C. B. seu *Rosae caule aculeato, petiolis inermibus, calycibus semipennatis* L. Ex dulci adstringentes sunt. Nihilominus in jusculis, tortis, & ad carnes frequentissime eduntur. Pulpa huius

fructus cum sacharo in gelatinam spissam cocta refrigerans est, appetitum excitans, præsertim si pauxillo vini diluatur hæc gelatina.

CORNUS. *Germ.* Cornelkirsche, Ziserle, Kurrbeere. *Gall.* Corneille. *Angl.* Cornelberry.

Fructus oblongus, rotundus, coloris rubri jucundi, Augusto maturescens, ob saporem acidum austerum parvi æstimatur,

MYROBALANUS *Embilica* RUMPH. *Auctuar.* *c.* 2. *Germ.* grüne Myrobalanen.

Fructus magnitudinem habet paulo maioris sclopeti manualis, pallide viret, ejusque caro, licet matura sit, dura est, saporis valde austeri; ac proinde crudus edi nequit fructus, sub cujus carne durum reconditur ossiculum. Siccantur fructus & sacharo condiuntur, quo omnem austeritatem amittunt, & gratum præbent conditum, quod ex *India orientali*, *Syria*, & *Ægypto* ad Europam defertur. Sinenses muria conditos salubriores putant, qui tunc satis adhuc adstringunt. Fructus ceterarum myrobalani specierum, scilicet *myrobalanus indica seu nigra*, *teres*, *citrina*, *bellirica*, *&* *chebula*, ejusdem cum embilica sunt saporis adstringentis, & non nisi siccati & vel muria vel sacharo conditi in usum alimentarium trahuntur.

PRUNA *sylvestria s. avenaria* C. B. *Germ.* Haberschlehen. Ubique proveniunt in dumetis & sylvis.

Fructus oblongi, nigricantes, variæ magnitudinis, propter austeram aciditatem merito vili habentur.

GE-

GENUS II. GELATINOSO-AQUEA.

Sub hoc titulo maximam partem comprehendi pisces possunt, qui ut animalia insectis, aquarum limo, & pisciculis viventia tam solida & gelatinosa carne haud gaudent quam quadrupedia & volucria. Rationem vide §. 35. Gelatina piscium admodum diluta est & tenuis, ob aquæ copiam cito dissipabilis; hinc minor iis est nutriendi facultas, & temporis successu debilitantur monachi & alii, qui ex religionis cultu tempore quadragesimæ piscibus solis & paucis vegetabilibus vesci coguntur. De varia piscium salubritate, resolubilitate, & concoctione conferatur §. 37. Plurimi pisces, quum valde pituitosi, aquosi, & frigidi sint, salis additione ventriculo aptiores redduntur. Sine sale enim mox eorum esus, paulo largior præsertim, stomachi cruditates, colicas, vomitus, & febres intermittentes post se trahit. Pinguedo piscium facile in ventriculo rancescit. Quoad præparationem salubres sunt pisces elixati, assati, frixi; insalubres & concoctu difficiles siccati, infumati, aceto conditi. Prodest vini haustus post piscium esum. Pisces ex stagnis & aquis impuris saporem ingratum semiputridum amittunt repetita ablutione in aqua pura.

ANGUILLA Gesn. MURÆNA *unicolor, maxilla inferiore longiore* Linn. Artedi. *Germ.* Aal. *Gall.* Anguille. Habitat in *Europae* fluviis. Non fert *Danubium.*

CONGER s. MURÆNA *rostro tentaculis duobus, linea laterali ex punctis albida* L. *Germ.* See- oder Meer-Aal. Habitat in *Oceano europaeo.* Macrior, longior anguilla fluviatili.

Caro dulcis eſt, pinguis, & ſapidiſſima, quæ in deliciis merito habetur; ſed ſanitati adverſa quia, tenaci & nimis viſcoſa ſubſtantia concoctu difficili ventriculum facile aggravat; eumque peſſima ſua pinguedine nimium relaxat, & impuritatibus inquinat. Hinc anguilla ſine ſale & aromatibus nauſeam parit, & copioſe comeſta, frequentiſſime flatus, ructus, vomitus, ventriculi dolores, ardorem, obſtructiones viſcerum, cachexiam, & febrem producit. Salutariter anguilla recens elixata vel aſſata editur cum acetariis, quæ ſuo acido pinguedinem magis attenuant. Cocta etiam cum cereviſia alba laudatur. Siccata & muria condita haud inſalubris eſt. Infumatam vero ventriculus ægre fert. Eligenda eſt anguilla mediæ magnitudinis, carnis teneræ, mollis, ſolidæ, in aquis limpidis & puris vivens. Caſum ambiguum tetani ex anguillæ eſu narrat BARTHOLINUS *Hiſt. anat. rarior.* 24 *Cent* 3. Juvat potius bona fruſtula anguillæ toſtæ & aceto vel citri ſucco humectatæ mandere quam coctæ.

ALOSA GESN. JONSTH. THRISSA RONDELET. CLUPEA *apice maxillae ſuperioris bifido, maculis nigris utrinque* ARTEDI. *Germ.* Elſe. *Gall.* Aloſe. Habitat in *Oceano europaeo;* vere & æſtate gregatim amnes petit.

Marina exſucca eſt, & arida, & guſtus inſuavis; in fluviis autem ſucculenta fit, pinguis, tenera, mollis, palato gratior, & adeo ſalubris, ut, quoquo modo præparata ſit, conducat omnibus hominibus. Ova generat Maio & Junii initio. Multis ſpinis prædita eſt.

ASELLUS *maximus* MOLVA ſ. MORRHUA JONSTH. ASELLUS *vulgaris*

maior,

maior, *Belgis Cabliau* Willugb. GADUS *dorso tripterygio*, *ore cirrato*, *cauda subaequali*, *radio primo spinoso* Arted. linn. *Germ.* Cabelliau, Polck. *Gall.* Merlû, Morue. *Angl.* Codfish. Habitat in *Oceano europaeo.*

Piscis recens, stricte *Cabelliau* dictus, ut & sale impraegnatus, quem *Asellum Aberdonensem*, & *Germani Laberdan* vocant, tenerae sunt carnis, salubris, facilisque digestionis, ut omnibus naturis & aetatibus concedi possint. Siccatus auetm, germanice *Stockfisch*, tantam in solo aere frigido duritiem obtinet, ut per multos annos sine sale incorruptus servetur. Sed difficilis est concoctionis, & dura caro, antequam cum bulliente aqua coquatur, fustuario tenerior est reddenda. Interim & mollem coctione siccatum hunc piscem reddere variis artificiis sciunt coqui. Varia sunt nomina pro diversitate siccationis. Caput primo abscinditur, eximuntur e ventre intestina, per longitudinem finditur piscis, & frigido aeri, ut exsiccetur, exponitur, & tunc vocatur *Klippfisch*, *Flackfisch*, *Rothschaer*, *Hangfisch.* Si autem non findatur, sed totus aeri committatur, sese convolvit, & ob rotundam formam *Rundfisch* audit. (*)

ASELLUS *mollis maior s. candidus* Willugb. GADUS *Merlangus dorso tripterygio*, *ore imberbi*, *corpore albo*, *maxilla superiore longiore* L. *Germ.* Wittling. *Norveg.* Quitling. Huitling. Habitat in *Oceano europaeo.*

In ventre candidus est & instar argenti splendens. Carne gaudet molli, tenera, sapida.

ASEL-

(*) Anderson *S. 89.* Horrebow *S. 225. 231. 234. 239.*

ASELLUS *minor*. ÆGLEFINUS, *tertia asellorum species* GESN. GADUS *dorso tripterygio, ore cirrato, corpore albicante, maxilla superiore longiore, cauda subbifida* ARTED. LINN. *Germ.* Schellfisch. *Norveg.* Hysse. *Island.* Ise. *Dan.* Kuller. *Angl.* Hadok. *Gall.* Merlan. Habitat in *Mari occidentali.*

Caro quidem solida est, sed admodum sapida, sicca, facilis concoctu, adeo salubris, ut ipsis aegris concedi possit.

ASELLUS *minimus.* ASELLUS *varius & striatus* WILLUGB. GADUS *Callarias dorso tripterygio, ore cirrato, colore vario, maxilla superiore longiore, cauda aequali* L. *Germ.* Dorsch, Bergensfisch. *Island* Tisling. *Dan.* Tittling.

Convenit cum asello minori. Squamis etiam tectus est ac iste, & solida atque sicca carne concoctu facillima pariter gaudet, aegris omnino concedenda. Præsertur tamen in mensis asello minori. Delicisissimus est, qui in *Islandia* in mari septentrionali, & prope *Travemünde* in mari balthico capitur. (*) *Islandiae* incolæ hunc piscem etiam siccant.

ASELLUS *longus.* GADUS *Molva dipterygius, cirratus, maxilla superiore longiore* L. *Germ.* Länge. *Angl.* Ling. Habitat in *Oceano europaeo.*

Recens saporem fere habet aselli minimi. Ad nos venit siccatus & sale imprægnatus, atque insalubris haud est.

ASEL-

(*) HORREBOW *S.* 243. UFFENBACHS *Reisen,* 2 *Th. S.* 59.

ASELLUS *niger*. CARBONARIUS. GADUS *tripterygius*, *imberbis*, *maxilla inferiore longiore*, *linea laterali recta* L. *Germ.* Köhler. *Belg.* Coolfisch. *Angl.* Colefisch. *Dan.* Kollemisse, Kollemoder. *Norv.* Seyfisch, Mort, Pale, Sommersey, Qualesey, quæ tamen nomina differunt pro varia piscis magnitudine. (*) Habitat in *Oceano europaeo.*

Caro dura est, cruda, & vilis saporis; quare recens carbonarius solummodo pauperum cibus est.

HALEX. CLUPEA *Harengus immaculata, maxilla inferiore longiore* L. *Germ.* Heering. *Gall.* Harang. *Angl.* Herring. *Suec.* Sill. Copiosissimus piscis in *maribus europaeis.*

Prima halecum captura, quæ *Scotis* & *Belgis* in insulis *Hitlandicis* solennis est, fit post festum nativitatis Christi, sed captæ tunc haleces recentes non pingues sunt, & ideo utplurimum infumantur; interim tenera iis caro est, & *Germanis* vocantur *Frühheeringe.* Quæ circa aequinoctium vernum in *mari baltico*, in *Pomerania*, *Prussia*, & *Holsatia* capiuntur, valde cedunt Norvegicis, & infumationi etiam destinantur. Optimi harengi sunt, qui mense Junio ad dictas insulas in immensa copia capiuntur. *Germanis* audiunt *Spatheeringe*, *Sommerheeringe.* Recentes pinguem, mollem, & dulcem carnem habent, & vel cum sale elixati vel assati eduntur, sed mox ob nimiam dulcedinem nauseam producunt. Ut itaque sapidiores reddantur, primo in lixivio salis marini, postquam intestina sint exemta, macerantur, dein siccantur, & tandem stratum supra-

(*) PONTOPPIDAN *Naturgeschichte von Norwegen.* 2 *Th. S.* 296.

pra ſtratum cum ſufficienti ſale cadis immittuntur. Recens ſaliti harengi inferiores ſunt iis, quos per longius tempus muria penetravit, & teneriores reddidit. Crudi comeſti ſunt ſaluberrimi, leves, in morbis pituitoſis medicamentoſi. Nimis autem vetuſti ſemiputridi vel duri noſtræ ſanitati adverſi ſunt. Omnes boni & mali harengorum ſalitorum effectus ſolo condimento ſalino tribuendi ſunt. Saliti & infumati harengi, *germ.* Picklinge, licet a multis appetantur, duri tamen ſunt, pauciſſimi nutrimenti, & difficillimæ concoctionis. (*)

HALEX *Bothnica.* CLUPEA *Membras* L. *Germ.* Strömmling. Habitat in *Mari bothnico.*

Harengo minor eſt. Muriata editur. (**)

SPRATTUS ſ. CLUPEA *quadruncialis, maxilla inferiore longiore, ventre acutiſſimo* L. *Angl.* Sprot. Habitat in *Oceano europaeo.*

Pingues & teneri piſciculi fumo ſiccati ad nos mittuntur, & aſſati in deliciis habentur.

SARDELLA. SARDINA. *Germ.* Sardelle. Ex *mari mediterraneo.* CHALCIS. Ex *mari ſeptentrionali.* *Angl.* Pilchard. *Gall.* Celerin.

Chalcis & Sardina unus idemque piſcis eſt, qui non niſi muria conditus editur. Ex *Italia* ſardinas accipimus ſalitas, & cum capparibus & olivis edimus ſumma voluptate. His additamentis obtinent vir-

(*) De captura harengorum legi meretur *Hamb. Mag.* 23. *Theil.*

(**) De clupea membras lege *Abhandl. der Schwed. Acad.* 10. *Band S.* 109-141.

virtutem ſtomachalem, ſtimulantem, ſanguinem commovendi, & aphrodiſiacam. Chalcidum idem eſt alimentarius uſus ac ſardinarum. (*)

BALÆNA. *Germ.* Wallfiſch. Habitat in *Mari atlantico.*

Caro huius piſcis populis ſeptentrionalibus in uſu eſt. Rubra eſt, & elixatam edunt, etſi ingratum odorem ſpargat, & difficillimæ digeſtionis ſit. Pinguem carnem in longa loramenta ſcindunt, quæ in aere exſiccantur, & pro cibo aſſervantur. Varias balænæ partes cineribus herbæ Tang ſalitas & poſtea ſiccatas inſtar lardi comedunt. Cauda & lingua in deliciis ſunt. (**)

SEPIA. GESN. LINN. *Germ.* Bläkfiſch, Blakfiſch. *Gall.* Seiche, Bouffron. Habitat in *Oceano europæo.*

Caro dura inſtar corii, vilis & ingrati ſaporis, difficilisque concoctu, in variis *Galliæ* urbibus frequentiſſime menſis apponitur. Sed prius in lixivio ſalis, additis cineribus & calce, maceranda eſt, dein in aqua elixatur, & poſtea frigitur cum butyro, allio, petroſelino, & pipere. Jus carnium ſepiæ laxandi vim habet. (***)

RAJA *oxyrhynchos major* GESN. RAJA *varia, dorſo medio, tuberculis decem aculeatis.* ARTEDI. *Germ.* Wallroche, groſſe ſpize Roche.

(*) *Hamburg. Mag.* 24 *Band. S.* 394. PONTOPPIDAN 2 *Theil S.* 206.

(**) ANDERSON *S.* 108. PONTOPPIDAN *l. c. S.* 228. KRASCHENINNIKOW. *S.* 172.

(***) GEOFFROY 6 *Th. S.* 161.

Roche. Habitat in *Mari septentrionali & mediterraneo.*

Plurimæ sunt raiæ species, quas autem hic describere nolo, quia gravem, durum, & vilem cibum sistunt, quem ipsi septentrionales populi spernunt, & exoticorum amatoribus relinquunt. Carne tamen præ ceteris molliori gaudet raia oxyrrhynchos, quæ siccata & fumo indurata ad nos mittitur.

HIPPOGLOSSUS. GESN. RONDEL. PLEURONECTES *oculis dextris, corpore toto glabro* L. *Germ.* Grosse Hellebutte. *Gall.* Flaitan. *Norveg.* Helleflynder, Qveite. Habitat in *Oceano europæo.*

Piscis post balænam maximus sapida instructus est carne, quæ vero propter copiosam & firmam pinguedinem illi intermixtam stomachum aggravat. In partes dissectus piscis & salitus sub nomine *Rekel* notus, & pinnæ exsectæ, muria impregnatæ, atque siccatæ, *Raff* tunc nominatæ, cibi existunt grati. (*)

SOLEA GESN. PLEURONECTES *oculis dextris, corpore oblongo aspero, maxilla superiore longiore* L. BUGLOSSUS RONDEL. *Germ.* Scholle, Tunge. Habitat in *Mari europaeo.*

Ad nos siccatus piscis venit. Admodum spinosus est, pauca præditus carne. Postquam in lixivio cinereo sit maceratus, elixatur & cum pisis recentibus editur. Carne gaudet tenera, sicca, salubri, delicatula, facilis digestionis.

PLATESSA ICHTHIOL. PLEURONECTES

(*) ANDERSON *S.* 103. PONTOPPIDAN 2. *Th. S.* 220.

CTES *oculis dextris, corpore toto glabro, tuberculis sex capitis* L. *Germ.* Plattesse. Habitat in *Mari europaeo.*

In re alimentaria perfecte convenit cum solea.

FLESUS Ichth. PLEURONECTES *oculis dextris, linea laterali aspera, spinulis ad pinnas* L. *Germ.* Flese, Flunder, Butte. *Angl.* Phlonder. *Norweg.* Flynder. Habitat in *Mari europaeo.*

RHOMBUS Ichth. PLEURONECTES *oculis sinistris, corpore glabro* L. *Germ.* Glattbutte. *Gall.* Turbot, Quartelet. *Angl.* Turbutt. Habitat in *Oceano europaeo.*

Flesus, rhombus, & forte aliæ adhuc pleuronectis species, salubres omnes sunt, & soleæ non inferiores. Rhombum celebravit antiquitas.

STURIO s. ACCIPENSER Ichth. ACCIPENSER *cirris quatuor, squamis dorsalibus undecim* L. *Germ.* Stör. *Gall.* Esturgeon commun. *Angl.* Sturgeon. Habitat in *mari europaeo.* Excurrit in maiores fluvios, præsertim *Danubium, Rhenum, Albim, Oderam & Vistulam.*

Piscis ingentis magnitudinis. Adultus carnem habet duram, valde pinguem, concoctu difficilem. Junior est tenerior. Forte nutriendi facultate omnes alios superat pisces. In magnam laudem apud Romanos veniebat. In oris marinis captus præfertur fluviatili. Caro editur recens, frixa, vel elixata. Loramenta, *Rekel,* dicta etiam conficiuntur. Fortis tendo, a capite ad caudam usque dorsum occupans, exsectus & siccatus, in cibum quoque sumitur.

HUSO ſ. ANTACÆUS *Danubii* GESN. ACCIPENSER *cirris* 4, *corpore nudo* L. *Germ.* Hauſen. *Gall.* Grand Eſturgeon. Ex mari *Danubium* & fluvios imperii *ruthenici* petit.

Caro ſapidior eſt ſturione, ſed dulcis & mucoſa. Hinc recens non editur, ſed ſale impraegnatur, quo dura & rubra redditur caro, quae, antequam eſui apta ſit, in aqua macerari debet. Ova accipenſerum ſalita *Ruſſis* Ikari, & Caviaro *Italis* dicta, pingue ſiſtunt garum, nauſeoſum, nigrum, ex amari dulce, aegre concoquendum, quod vel crudum cum toſto pane, vel oleo & aceto aut citri ſucco mixtum editur.

AURATA ALDROV. An SPARUS L.? *Germ.* Goldfiſch. Capitur in *Mari baltico.*

Siccata ad nos venit ex *Pomerania.* Eſt piſcis ſquamoſus, compreſſus, harengo paulo maior, colore aureo ſplendente, & maculis nigris multis in dorſo notatus. Sartagine frixam auratam utplurimum edimus. Paulo difficilis eſt concoctu.

LAMPETRA *maior* GESN. PETROMYZON, *marinus*, *ore intus papilloſo*, *pinna dorſi poſtica a cauda diſtincta* L. *Germ.* Lamprete, groſſe Neunauge, Steinſauger. Habitat in *Mari europaeo.* Ad flumina initio veris migrat, ova in iis parit, & cum foetubus ad mare redit.

Romanis olim magni aeſtimatus piſcis delicati quidem ſaporis eſt, aſt, conſenſu omnium, craſſi & viſcoſi ſucci; immo aliquid venenati ab antiquis Diaetologis illi tribuitur, ſed forte ſine ratione. Falſum enim eſt, non aliter lampetram niſi in vino ſubmer-

ſubmerſam & necatam innoxie edi poſſe. In *Norvegia* vili habent hunc piſcem. (*)

LAMPETRA *media* Jonsth. LAMPETRÆ *alterum genus* Gesn. *Germ.* ordentliche Neunauge, Brikke. E mari in fluvios ſeſe recipit. Capitur frequenter in *Viadro* & *Albi.*

Recens cum ſale cocta nauſeoſi eſt ſaporis dulcis. Salubrior & digeſtu facilior eſt ſartagine frixa. Frixa & aceto condita durior eſt, & ructus & ventriculi gravitatem producit. Spina a capite ad caudam dorſum occupans exſecanda eſt.

LAMPETRA *parva & fluviatilis* Gesn. PETROMYZON *fluviatilis pinna dorſali poſteriori angulata* L. *Germ.* kleine Neunauge. Habitat in fluviis.

Ratione uſus cibarii convenit cum lampetra media.

SALMO Gesn. Jonsth. SALMO, *Salar, roſtro ultra inferiorem maxillam prominente* L. *Germ.* Lachs, Salm. *Gall.* Saumon. Habitat in *Oceano europaeo*, & ex hoc fluvios ingreditur.

Piſcis delicatus, pinguis, ſolidæ carnis, mediæ ætatis, maius nutrimentum præbet quam ullus alius piſcis, & mediocriter comeſtus, recens elixatus, ſalubrem largitur victum. Nimia ſua pinguedine nauſeam mox parit, & largius deglutitus vomitum, ventriculi dolores eiusque gravitatem profert. Marinus ingrati eſt ſaporis; dum autem in fluviis per aliquot tempus degit, carnoſior fit, pingueſcit, ſua-

(*) Pontoppidan 2. *Theil S.* 262.

ſuaviorem obtinet ſaporem. Maio & Junio optimus eſt. Poſtquam ova depoſuit, vel longa per fluvios itinera ſuſcepit, marceſcit, palleſcit, maculis ruffi coloris defœdatur, (hinc *Kupferlachs* dictus) dura carne & vili ſapore præditus eſt. Sicca etiam & dura caro eſt ſalmoni ætatis provectioris. Laudantur, qui in *Albi* fluvio, *Mulda*, & *Moſella* capiuntur. Delicatiſſimi ſunt ſalmunculi. Recenti ſalmoni ſalubritate cedit ſalitus. Infumatus crudus cum pipere comeſtus ſtomacho aptior eſt, quam ſi butyro frigatur. Frixione enim magis indureſcit. (*) Salmo auratus (*Goldlachs*) minor eſt, atque ex eius carne *Norlandi* ſpeciem *Rekel* parant ſuaviorem illa hippogloſſi. Venter pinguis in loramenta ſcinditur, quæ ſalita eduntur. (**)

SALMO *Lemani lacus* ſ. UMBLA GESN. UMBLA *vulgaris* JONSTH. SALMO *lineis lateralibus ſurſum recurvis, cauda bifurca* ARTEDI *Germ.* Röttel. Habitat in *Helvetiæ* & *Italiæ* lacubus.

Accedit ſapore & ſalubritate truttis. Vino fervido injicitur & ebullitur, ne nimium mollis fiat. Commendatur Novembri menſe.

SALMO, *alpinus, dorſo nigro, lateribus cæruleis, ventre fulvo* L. UMBLA *minor* GESN. *Suec.* Röding. Habitat ſolus in alpium *lapponicarum* & *anglicarum* fluviis.

Caro pulchre rubra, ſapidiſſima omnium. LINNÆUS *Faun. Suec.*

SAL-

(*) De captura ſalmonis in *Norlandia* lectu digna exſtat commentatio in *Abhandl. der Schwed. Academ.* 13. *und* 14. *Band.*

(**) PONTOPPIDAN *l. c. S.* 213.

SALMARINUS Gesn. *pisc.* 1011. SALMERO s. SALMERINUS Jonsth. SALMO *dorso fulvo, maculis luteis, cauda bifurcata* Arted. *Germ.* Sälmgen. Habitat *Tridenti* in fluviis frigidis saxosis.

Omnium piscium nobilissimum, carnis sapidissimæ, teneræ, pinguis, & satis friabilis, boni succi, concoctu facillimæ declarat Gesnerus. Addit condiri varie posse, sed, quovis modo condiatur, suavissimum semper esse.

TRUTTA *fluviatilis* Ichth. SALMO, *Fario, maculis rubris, maxilla inferiore sublongiore* L. *Germ.* Fohre, Fœrine, Forelle. *Gall.* Truitte. *Suec.* Stenbitt. Habitat in *Europæ* fluviis limpidis & rapidis.

Piscis delicatus, carnis salubritate, teneritudine, & pinguedinis blanditie, omnibus omnino piscibus palmam præripit, ita ut ægris etiam concedi possit. Præstantior in amnibus montosarum sylvarum. Æstate sapidissimus. Hyeme omnem fere amittit gratiam. Elixatus optime sapit. Salitus multo vilior est.

TRUTTA *maior s. salmonata* Gesn. Jonsth. SALMO *latus, maculis rubris nigrisque; cauda æquali* Arted. *Germ.* Lachsfohre, Lachsforelle. *Gall.* Truitte saumonnée. Habitat in lacubus & minoribus *Europæ* fluviis.

Caro solida, rubicunda, deliciosissima. Copiose sumta propter pinguedinem facile fastidium movet, ut ideo adeo salubris non sit quam fluviatilis trutta. In *Norvegia* sæpe morbo corripiuntur salmonatæ truttæ, qui esui eas ineptas reddit. (*)

HU-

(*) Pontoppidan 2. *Theil S.* 263.

HUCHO Gesn. TRUTTA *fluviatilis altera Huch dicta* Jonsth. SALMO *oblongus, dentium lineis duabus palati, maculis tantummodo nigris* Arted. *Germ.* Huche. Habitat in rivis *Austriæ* & *Bavariæ.*

In cibo truttis est inferior.

THYMALLUS Ichth. SALMO *maxilla superiore longiore, pinna dorsi radiis* 23. L. COREGONUS *maxilla superiore longiore, pinna dorsi ossiculorum* 23 Arted. *Germ.* Asche. Habitat in *Europæ* fluviis maritimis, & rivulis frigidis saxosis.

Caro albida, solida, friabilis, concoctu facilis, saluberrima, adeo delicata, ut truttis præferatur a nonnullis. Ægris concedendus est thymallus. A Majo mense ad Augustum optimus. Præstat elixatus. Infumatus non magni æstimatur.

APHYA *lacustris* Elsholt. ALBULA *minima* Ichth. SALMO *maxillis edentulis; inferiore longiore* L. COREGONUS *maxilla inferiore longiore* Art. *Germ.* Stint. Habitat in lacubus *Europæ.*

Aphyæ tum marinæ tum lacustres, licet inter minores referendæ sint pisces, vilis tamen & subfœtidi sunt saporis, qui paulo gratior evadit, si juri acido incoquantur. Mense Martio captæ copiose quidem eduntur vel elixatæ, cum aceto & armoracia, vel butyro frixæ, vel sartagine tostæ; sed ægre concoquuntur, & malum etiam generant succum. An idem vel alius piscis *aphya fluviatilis minima* Elsholt. *Germ.* Grüh, Mutterlose, Tausendfisch?

EPERLANUS Ichth. SPIRINCHUS Schoenef. SALMO *capite diaphano, radiis*

diis pinnae ani 17. L. OSMERUS *radiis pinnae ani 17.* Art. *Succ.* Nors, Slom. Habitat in lacubus.

Piſcis fœtidiſſimus, ſtercoris inſtar, quo fœtore implet plateas upſalienſes primo vere, dum ruſtici urbem accedunt, ut emant hunc piſcem, tumque querqueræ regnant. Linn. *Fn. Suec.*

SALMO, *oxyrhynchus; maxilla ſuperiore longiore conica* L. COREGONUS *maxilla ſuperiore longiore conica* Art. *Germ.* Schnepel. Habitat in mari europæo & fluviis.

Noſter ex *Albi* eſt. Siccatum accipimus, & cum rapis coctum in deliciis habemus. Caro friabilis, tenera, haud inſalubris.

OSTRACION *rotundus* Fermin *p. 62. Gall.* Aſſiette.

Piſcis in *India* habitans carne gaudet albida, firma, pingui, excellentis ſaporis, quæ vel frixa vel toſta vel cocta editur.

CYPRINUS Ichth CYPRINUS, *Carpio, pinna ani radiis 9, cirris 4, pinnae dorſalis radio ſecundo poſtice ſerrato* L. *Germ.* Carpe. *Gall.* Carpe. Habitat in *Europae* fluviis. In piſcinis educatur quoque.

Carne molli, dulci, parum glutinoſa, bene nutriente, ſalubri, concoctu facili ſeſe commendat cyprinus mediæ magnitudinis, (Mittelkarpe) fluviatilis, (Stromkarpe) & in piſcinis educatus (Teichkarpe). Editur elixus cum ſale & aromatibus. Maio & Auguſto ova deponit. Aprili & hyeme optimus eſt. Cupediarum amatores laudant fœtum annuum, (Sezling) ova, hepar, caput, & præſertim carnoſum palatum ſapidiſſimum. Lactibus curatos phthiſicos

vidit Geoffroy. (*) Duri & tenaces ſunt cyprini maximi (Haupt- oder Spiegel-Carpen). Inſalubres etiam lacuſtres, & qui in aquis paluſtribus ſtagnantibus degunt; ſordes enim & lutum olent, inſipidi, maliquae ſucci ſunt, etſi pinguiores, grandiores, ceteris eſſe ſoleant. Ex ovis caviarum rubrum conficitur.

CYPRINUS *latus* ſ. BRAMA Rondel. CYPRINUS *pinna ani radiis* 27, *pinnis fuſcis* L. *Germ.* Braſſe. Habitat in *Europae* lacubus, & fluviis turbidis, tarde fluentibus.

Carnem habet mollem, pinguem, ſed valde excrementitiam, ſaporis haud inſuavis, difficilem vero concoctu. Præſtat in craticula aſſatus, & aromatibus conditus. Pingueſcit hyeme ſub glacie.

CARASSIUS ſ. CYPRINUS *alius* Aldrov. Jonsth. CYPRINUS *pinna dorſi oſſiculorum viginti, linea laterali recta* L. *Germ.* Karauze. Habitat in *Europae* fluviis, ſtagnis. In piſcinis etiam educatur.

A varia magnitudine varia nomina. 1) *Caraſſius* ſ. *Caraſſus communis.* *Germ.* Gemeine Karauze. 2) *Caraſſus major*, *germ.* Karauzkarpe. 3) *Caraſſus minor*, *germ.* kleine Karauze, Giebel. Omnium caraſſiorum caro, quoquo modo præparata, tenerrima eſt & ſaluberrima, aegris non prohibenda. Junio ova deponit caraſſus.

BLICCA Gesn. BALLERUS Ichth. CYPRINUS *pinna ani oſſiculorum* 40 L. *Germ.* Blick, Bley. Habitat in *Europae* lacubus.

Minor

(*) *Mat. med. 6. Theil S. 806.*

Minor & tenuior eſt quam brama. Hyeme pingueſcit ſub glacie. Caro in omni reſpectu ſalubris eſt. Maio ova parit.

TINCA ICHTH. CYPRINUS *pinna ani radiis 25, cauda integra, corpore mucoſo* L. *Germ.* Schley. *Gall.* Tenche. Habitat in *Europae* lacubus, ſtagnis.

Dulci & ſuavi ſapore blandiens tinca ventriculo quidem idonea eſt, ob ſucci autem craſſitiem & glutinoſitatem ſanguinem mox reddit pituitoſum & tenacem. Præſtat aromatibus condita, vel aſſata. Ova parit vere & aeſtate.

ORFUS *Germanorum* ſ. CAPITO *fluviatilis ſubruber* GESN. JONSTH. RUTILUS *latior* ſ. RUBELLIO *fluviatilis* RAII CYPRINUS *pinna ani radiis 13* L. *Germ.* Orf, Urf, Norfling, Wurfling. Habitat in Europæ fluviis, lacubus, præſertim in *Rheno.* In piſcinis quoque educatur.

Caro ſicca, friabilis, ſalubris, aſſata laudatur præſertim Aprili & Majo.

BARBUS GESN. JONSTH. CYPRINUS *pinna ani radiis 7, cirris 4, pinnae dorſi radio ſecundo utrinque ſerrato* L. *Germ.* Barbe, Barme. *Gall.* Barbeau, Barbet. Habitat in *Europa* auſtrali.

In ſaxoſis limpidis fluviis captus mollem, candidam, ſolubilem, & boni ſucci carnem habet. Maio menſe maxime appetitur. Poſt hoc tempus ova ponit, quæ comeſta choleram cauſſantur. (*)

AL-

(*) TIMÆUS *Caſ. medicin. p. 104.* JONSTHON *de piſcibus p. 131.* BONETUS *Med. Sept. P. 1. p. 601.*

ALBURNUS *Ausonii* GESN. ALBULA *minor* SHOENEF. CYPRINUS *pinna ani radiis 20* L. *Germ.* Güster, Weissfisch, Flinkling. Habitat in *Europæ* aquis dulcibus.

Vilis est saporis; ob multas spinas aegre manducandus; autumno ad cibum optimus. Maio ova parit pisciculus.

COTTUS RONDELET GOBIO *fluviatilis capitatus* GESN. COTTUS *Gobio laevis, capite spinis duabus* L. *Germ.* Goppe, Groppe, Koppe, Kaulheupt. *Angl.* Bulhed. Habitat in *Europæ* fluviis, & rivis frigidis montanis saxosis.

Mollis piscis, in cibo suavis, circa brumam & Januario mense in deliciis habetur. Lacustris fluviatili inferior est. Concoctu facillimus. Ovis turget pinguibus, copiosis, delicatissimis. Parit Maio.

PUNGITIUS s. ACULEATUS ICHTH. GASTEROSTEUS L. *Germ.* Sticherling, Stechbüttel. Habitat in fluviis & rivulis.

Ob parvitatem & multos aculeos non aestimatur pisciculus, quem elixatum vel assatum appetunt pauperes. Martio mense & initio Maji, quum ovis turget, ad cibum præfertur.

FUNDULUS. GOBIO *fluviatilis non capitatus* JONSTH. *Germ.* Gründling, Kressling, Leutesser. Degit in fundo fluviorum *Germaniæ.*

In limosis fluviis vilis est, insipidus, virus nonnunquam resipiens. Ex aquis puris arenosis autem & saxosis captus utique salubris est, & ipsis aegris in cibo

cibo commendari poteſt. Vermiculis in ventre ſæpe vitiatur. Ova deponit Martio.

COBITIS *barbatula* ICHTH. COBITIS *tota glabra maculoſa, corpore ſubtereti. Germ.* Schmerl. *Gall.* Loche. Habitat in aquis dulcibus.

Delicatiſſimus piſciculus ſaluberrima carne gaudet, nec ipſis aegris interdicenda. Februario & Martio maxime appetitur. Aprili ova ponit. Editur elixatus in aqua, vel vino fervido injectus & coctus, addito ſacharo, butyro, & aromatibus. Præferuntur ceteris eæ cobites, quæ circa ripas aut in limpidis ſaxoſis rivulis reperiuntur; hinc *germ.* Steinſchmerlen dictæ. Teneras & nuper natas laudat GESNERUS.

COBITIS *aculeata* GESN. JONST. COBITIS *aculeo bifurco ſupra utrumque oculum.* GRON. *Act. Upſ.* COBITIS *foſſilis cirris oris 6, ſpina ſuboculari* L. *Germ.* Steinbeiſſer. *Gall.* Perce. Habitat in *Europæ* fluviis.

Vilis piſciculus, multo ignobilior fundulo, butyro tamen frixus Aprili & Maio non ſpernendus, nec inſalubris eſt. Maio ova parit.

SILURUS GESN. GLANIS ALDROV. SILURUS *pinna dorſali unica, cirris 6.* L. *Germ.* Wels. Habitat in fluviis *Europæ.*

Maximus fluviatilium piſcis. Caro mollis, perpinguis, ſaporis boni, ſucci valide nutrientis; ſed glutinoſa, ventriculum relaxans, aggravans. Laudatur junior ſilurus. Coctus editur cum aromatibus. Salitus non prodeſt.

MU-

MUSTELA *fluviatilis* Gesn. Jonst. *Germ.* Quappe, Aalraupe, Trüſche. Habitat in *Europae* fluviis & lacubus.

Caro mollis, dulcis, mediocriter glutinoſa. Lacuſtrium ſolidior, candidior, ſalubrior eſt illa in puris rapidisque fluviis degentium. Per totam aeſtatem ad hyemem uſque in cibo bonæ ſunt muſtelæ. Præſtat illas, demta cute mucoſa, coquere, additis lenioribus aromatibus. Nimium pingues melius aſſatæ aſſumuntur.

LUCIUS Ichth. ESOX *roſtro depreſſo ſubaequali* L. *Germ.* Hecht. Habitat ubique in fluviis & lacubus; in piſcinis educatur.

Lucius mediæ magnitudinis, (*germ.* Mittelhecht, *gall.* Lancerons) & lucius parvus, (*germ.* Graſshecht, *gall.* Brocheton) carnem habent ſolidam, delicatam, ſtomacho idoneam, aegris commendandam, omnibus naturis ſalubrem. Præſtat elixatus & aſſatus. Parvus ſartagine frixus (Brathecht) levem cibum ſiſtit. Præfertur fluviatilis. Laudatur jecur. Parit lucius a Februario ad Aprilem menſem. Circa ovorum ſalubritatem in lite verſantur Auctores. Hæc enim comeſta cholericam paſſionem, vomitus, & hypercatharſin excitare aiunt alii, (*) alii innoxie edi affirmant. (**) Dura, inſalubris, & difficilis concoctu caro eſt maioribus luciis, (*germ.* groſſe Haupthechte, *gall.* Brochet) ut & vetuſtioribus.

CAPITO *fluviatilis cœruleus* Gesn. Jonsth. *Germ.* Gäſe, Gieſe, Jentling, Bratfiſch. Habitat in fluviis *Germaniae.*

Piſcis

(*) Gesnerus *de piſc. p.* 504. Suencfeld *de piſc. Siles.* Geoefroy *Mat. med.* 6. *Theil. S.* 829.

(**) Jonsthon *de piſc. p.* 161. Elsholz *Diæteticon S.* 209.

Piſcis eſt ſaporis jucundi, carnis mollis, miti pinguedine intermixtæ. Vel elixatus vel aſſatus ſemper ſalubrem præbet cibum. Maio optimus eſt.

CAPITO *anadromus* Aldr. Gesn. Jonsth. ZERTA Kentmanni. *Germ.* Zärte. Noſtra potiſſimum capitur in *Albi*, *Viadro*, & *Sala* fluvio.

Recens dulcis, tener, ſtomacho gratus eſt, ſed nimia ſua pinguedine mox nauſeam concitat; hinc cum acido quodam condimento recentem juvat edere piſcem aſſatum. Duriores, haud tamen inſalubres, ſunt zertæ aſſatæ & aceto conditæ.

PERCA *fluviatilis* Gesn. PERCA *maior* Jonsth. PERCA *pinnis dorſalibus diſtinctis; ſecunda radiis ſedecim.* L. *Germ.* Barſch, Stockbarſch. *Gall.* Perche. *Norveg.* Aborre. Habitat in mari, fluviis, lacubus *Europae.*

Nec te delicias menſarum perca ſilebo. Piſcis quovis anni tempore, excepto Aprili menſe, quo ova deponit, ſalubris. Solida ei ſed reſolubilis caro eſt, aegris concedenda. Auguſto & Septembri maxime appetitur perca. Lacuſtri ſalubrior fluviatilis. Ova ſartagine frixa in deliciis ſunt.

PERCA *marina* Gesn. PERCA *lineis utrinque 7 transverſis nigris, ductibus miniaceis caeruleisque in capite & antica ventris* Art. *Germ.* Meerbarſch. Habitat in *Oceano Norvegico.*

Maior, ſapidior eſt perca fluviatili. Caro mollis, pinguis, tenera, concoctu facilis. Laudatur in ſartagine frixa, & farina conſperſa.

PER-

PERCA *fluviatilis minor* Gesn. Jonsth. PERCA *Cernua pinnis dorſalibus coadunatis, radiis 27. aculeatis 15, cauda bifida* L. *Germ.* Kaulbarſch. Habitat in *Europæ* fluviis & lacubus.

Salubritate & ſaporis gratia certe antecellit percam maiorem, & maxime commedatur in quadrageſima.

LUCIOPERCA Gesn. SCHILUS ſ. NAGEMULUS Aldr. PERCA *pinnis dorſalibus diſtinctis; ſecunda radiis 23.* L. *Germ.* Zander. Habitat in *Europæ* lacubus.

Aprili ova parit; poſt hoc tempus carnem nanciſcitur albam, pinguem, teneram, ſalubrem, & per totum annum in cibo valet. Editur elixatus, butyro ſuperfuſo. Salitus & infumatus hic piſcis vilior eſt.

ALBICULUS ſ. ALBULA Elsholt. LEUCISCUS Gesn. ALBULA *cærulea* Suenkf. *Germ.* Ukeley, Witte. Habitat in *Europæ* fluviis & lacubus.

Piſciculus in cibo levis, ſalubris, mollis.

RUTILUS ſ. RUBELLUS *fluviatilis* Gesn. CYPRINUS *pinna ani radiis 12 rubicunda* L. *Germ.* Plöze. Habitat in fluviis.

ERYTHRINUS Suenkf. CYPRINUS *Erythrophthalmus pinna ani radiis 14, pinnis rubris* L. *Germ.* Rothauge. Habitat in fluviis.

Rubellus & Erythrinus piſciculi leves ſunt, boni ſaporis & ſucci. Ova deponunt Aprili & Maio.

AL-

ALBULA f. ALBICULUS *lacuſtris* ELSHOLT. MURÆNULA SUENCF. *Germ.* Kleine Maræne, Muræniche. Habitat in lacubus.

Piſcis ob bonum ſaporem & teneram carnem albam in cibo gratus, aegris etiam commendabilis. Editur elixatus frigidus cum aceto & petroſelino. Variæ eſt magnitudinis.

MORRÆNA *ſalmonata* ELSHOLT. *Germ.* Lachs-Maræne. Habitat in lacubus.

Piſcis multo maior & latior albiculo lacuſtri, admodum pinguis, truttarum fere ſaporem habet. Februario & Martio capitur, antequam ova parit. Recens elixatus & frigidus cum aceto editur. Aere ſiccatus ad nos venit, eoque cum rapis cocto delectamur. Muria etiam inſtar halecis conditur.

SCOMBER GESN. SCOMBER *Scombrus radiis pinnarum pectoralium 20, dorſalium 12* L. *Germ.* Makreel. *Gall.* Maquereau. Habitat in *Oceano atlantico.*

Mollis hic piſcis grato ſapore palatum blandiens, modice comeſtus, haud inſalubris eſt; ſed ob nimiam pinguedinem nocet, ſi eius irritamenta plus iuſto proſequamur. Hinc præſtat aſſatus. Maxime pingueſcit æſtate. Vere gracilior eſt. Salitus ad exteras regiones mittitur.

LACERTUS f. TRACHURUS GESN. SCOMBER *Trachurus pinnulis unitis, ſpina dorſali recumbente, linea laterali loricata* L. *Germ.* Kleiner Makreel. *Gall.* Maquereau baſtard. Habitat in *mari mediterraneo.*

Eſt minor, gracilior ſcombro; ſiccamque duriorem-que habet carnem.

SCOMBER *Pelamis pinnulis inferioribus 7, corpore lineis utrinque quatuor nigris* L. *Germ.* kleiner Thon- oder Thynnfiſch. *Gall.* Bonite. *Hiſpan.* Chicorras. Habitat in pelago inter tropicos.

SCOMBER *Thynnus pinnulis utrinque octo* L. *Germ.* Groſſer Thynn- oder Thon-Fiſch. *Hiſpan.* Atunas. Habitat in pelago inter tropicos.

Pelamis & thynnus e mari ſeptentrionali in mediterraneum migrant Maio & Junio, & frequentiſſime capiuntur in *freto Gaditano*. Utriusque piſcis unus idemque uſus alimentarius eſt. Editur toſtus vel frixus ex aceto & oleo, poſtquam inteſtina fuerint exemta. Caro delicata eſt, in thynno vitulinæ carni ſimilis. In *Italiæ* inſula *Elva* inteſtina replent carne conſciſſa, aceto macerata, pipere, ſale, & allio condita, ſicque lucanicas grati ſaporis conficiunt (*)

MULLUS *barbatus cirris geminis, corpore rubro* L. *Germ.* Meerbarbe. Habitat in *mari mediterraneo & Oceano ſeptentrionali.*

Deſquamatus ruber eſt. Nihil mullo ſapidius. Romanorum itaque in eo ſumma gulæ inſania & aſotorum prodigalitas. LINNÆUS *Syſtem. nat. Tom 1. p. 299.* Caput in magnis deliciis ſemper habebatur.

CA-

(*) LABAT *Reiſe nach Spanien und Welſchland 1. Theil S. 74. 78.* PONTOPPIDAN *Naturgeſchichte von Dænnemark S. 188.*

CAPITO *fluviatilis maior* Gesn. CAPIPITO Ausonii ſ. SQUALUS *veterum* Jonsth. *Germ.* Alte, Elte, Aland, Meuſer, Döbel, Dübel. Habitat in *Europae* fluviis.

Carne candida, pingui & molli gaudet. Vili habetur piſcis, qui in lacubus degit; inſipidus enim eſt, & ſordidam redolet eſcam. Non autem ſpernendus eſt, qui in limpidis ſaxoſis fluviis capitur. Sartagine frixus hyemali & verno tempore optime in menſis admittitur. Maio ova deponit.

CAPITO *fluviatilis* ſ. SQUALUS *minor* Jonsth. *Germ.* Häſeling, Mayfiſch. Habitat in *Europae* fluviis & lacubus.

Caro hujus piſciculi, mollis, ſpinis referta, ſalubris, in cibo maxime Majo menſe commendatur. Vermes tamen ſeu ligulæ ei interdum innaſcuntur, & tunc utique inſalubris eſt.

CAPITO *fluviatilis rapax* Gesn. *Paralip.* 9. *Germ.* Rappe. Habitat in *Germaniæ* lacubus & fluviis.

Ob carnem ſolidam, albicantem, pinguem, ſapidam, inter bonos piſces ſibi locum vindicat. Multis ſpinis plenus eſt. Parit Aprili & Majo. Infumatus vilior eſt.

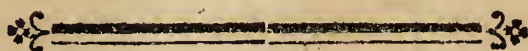
GRYLLI. *Germ.* Heuſchrecken. *Gall.* Cigales.

Sine ſpecierum diſcrimine in *Arabia*, *Syria*, & *Ægypto* eduntur vel toſti, butyro ſuperfuſo, vel in aqua cocti, addito butyro. In Mecca ex pulvere gryllorum ſole ſiccatorum cum aqua pultem conficiunt, qua loco panis utuntur incolæ. (*)

CLAS-

(*) Kalm *im 14. Bande der Abhandl. d. Schwed. Acad. S* 81.

Classis III. Cacochyma. (§. 29.)



Genus I. Acria.

Species I. Salina crassa.

Quæ esculenta ad antecedentes duas classes retuli, sub temperantiæ legibus euchyma maximam partem haberi possunt. Sequuntur nunc cacochyma stricte talia, quæ quidem non penitus ablegare volo, quorum tamen parciorem rarioremque usum suadeo. Variæ sunt rationes, quæ salis culinaris additamentum ad esculenta regni animalis exigunt. Salem optimum & necessarium esse ciborum condimentum infra fusius demonstrabo. Ad conservandos cibos etiam egregie inservit. Sed communissimus iste mos, carnes sale condiendi, ut diu conservari possint, sanitatem haud raro offendit. Omnino carnes recenter salitæ palato non minus gratæ quam ipso ventriculo aptæ sunt. Nimia humiditate sunt privatæ, & modica acrimonia salis stimulante maceratæ; hinc teneriores atque concoctu faciliores sunt recentibus carnibus, & æque copiosum succum nutritium largiuntur. Sed alia ratio est cum inveteratis salitis carnibus; hæ enim, dum nimis diu in lixivio salis asservatæ fuerint, succo suo penitus fere privantur, valde exsiccantur, salis copia penetrantur. Crudus itaque iis inest succus, salina acrimonia turgidus. Etsi eiusmodi carnes concoctu difficiles a robusto ventriculo superentur, sanguinis tamen crasin temperatam destruunt. Nam sal culinaris larga copia sanguini admixtus, miscela partium sanguinis oleoso-inflammabilium, calore, & perpetuo globulorum attritu, primo quidem in salem ammoniacalem, postea autem, continuato attritu, in mobilissimum

salem

ſalem urinoſum transformatur, qui ſanguinem valde exæſtuat, diſſolvit, ad putredinem diſponit, maxime ubi ſalinam hanc muriam vegetabilium acidis temperare negligitur. Accedit, quod temporis tractu ipſe ſal putredinem carnium impedire haud poſſit. Infumatæ carnes recentes, ſi crudæ comedantur, ſalubriores ſunt elixatis. Vetuſtæ autem nimis duræ, difficillimæ concoctu, pravi, atque crudi nutrimenti ſunt, & cruditates in ventriculo, febres ſtomachales, alioſque morbos generant. Interim non negandum eſt, piſces nimis aquoſos & viſcoſos infumatione ſalubriores fieri. Superfluum foret, omnes hoc loco denuo recenſere carnes, quæ ſale condiri vel fumo ſiccari ſolent. Sufficit, me indicaſſe, quod noxias qualitates habeant *carnes nimis ſalitae, infumatae, & ſale diu aſſervatae.* Comprobatur meum aſſertum ſcorbuto frequenti, exanthematicis & putridis morbis, quibus obnoxii ſunt Scotæ, Belgæ, Angli, aliæque gentes hoc victu largius utentes. Mediocris ſalis culinaris uſus morbos putridos avertit, copioſus eos provocat.

Spec. II. Urinoso-putrida vel facile putrescentia.

Omnem putridam eſcam humores noſtros inquinare, lethiferos & peſtilentiales morbos producere, quis eſt, qui neſciat? Animalia rapacia, fœtente ſanguine & viroſa carne prædita, eſui hominum inepta eſſe, nemo ignorat. Nauſeam comedentibus, febres malignas, dyſenterias pariunt. Ferorum ſemiputrida caro, vermibus iam obſeſſa, etſi a guloſis appetatur, veneni inſtar infeſta nobis eſt. Quæ longo velociſſimoque curſu exſtincta ſunt animalia ſanum cibum hominibus haud præbent, dum potius ſanguine ſuo exaltato, exæſtuato, multo explicito urinoſo

noſo ſale impraegnato, humores noſtros facillime ad putredinem diſponunt. Alia dantur animalia, quorum caro vel virulentiam reſipit, ut in nonnullis maribus non caſtratis, iisque animalibus, quae libidinis tempore necantur, vel lentis impuris ſuccis aut ex morbo aut ex victu ſqualido repleta eſt. Ex frequenti eſu talis cibi oritur ſanguinis noſtri putrida dyſcraſia, & obſervatus eſt rancidus ingrate olens ſudor in iis, qui ſolis piſcibus glutinoſis pinguibus & piſcivoris avibus vitam ſuſtentarunt. Praecipue piſcium pinguedo lenta facile rancorem contrahit, eoque humores corporis noſtri inquinat, ſic uti ſua glutinoſitate craſſos generat humores, ſolida debilitat, cachecticos reddit homines. Ad putrida & putreſcentia etiam pertinent olea & pinguedines animantium vetuſta, vel empyreumatica. Omnis enim pinguedo ſucceſſu temporis motu particularum inteſtino ſeparationem blandi principii unguinoſi a terreis & urinoſo-ſalinis particulis patitur, & rancida, acris, plus minus rodens evadit. Toſtae pinguedines acre & rancidum empyreuma facile contrahunt. Inde ſoda, ructus nidoroſi, vomitus, ventriculi & inteſtinorum dolores.

OVIS ZOOLOG. OVIS *cornibus compreſſis lunatis* L. *Germ.* Schaaf. *Gall.* Brebis commune. *Angl.* Sheep. *Ital.* Pecora.

Variis morbis frequenter eſt obnoxia, qui ſanguinis & humorum corruptelam inducunt. AEgre etiam concoquitur caro. Nihilominus ſaepe ſaepius loco vervecinae carnis editur. Ovillum pecus praeſtantius haberi vere, iam GALENUS nouit.

ARIES. *Germ.* Widder, Schaafsbock. *Gall.* Bellier. *Angl.* Ram. *Ital.* Ariete.

Foeti-

Fœtida, corruptis ſuccis imprægnata, eſt caro.

HIRCUS *Germ.* Bock, Ziegenbock.

Deterrima caro, licet propter fœtorem vix deguſtari poſſit, tamen in nonnullis Sueciæ provinciis comeditur.

CAPRA. *Germ.* Ziege.

Denſam habet carnem acris & pravi ſucci. Ab eius eſu choleram adnotavit HIPPOCRATES. Eſt in exemplis, thebarum quendam athletam robore cunctos alios præcelluiſſe; quod caprina veſceretur carne, quam valentiſſimi eſſe alimenti, & firmi, lentique, non facile diſſipabilis ſucci, ATHENÆUS affirmat; verum athletæ illi ſudores fœtidi profluebant. (*)

TAURUS *non caſtratus.* *Germ.* Stier. *Gall.* Taureau. *Angl.* Bull. *Ital.* Toro.

Eius carne, etſi plures gentes propter virulentiam & magnam duritiem ab illa abhorreant, Hiſpani tamen delectantur. Taurum in pugno cum canibus interemtum ſolummodo edunt, quia hoc mortis genere teneriorem mollioremque fieri carnem credunt. Sed certum eſt, inde putrefactionem carnis accelerari. Palato evadit paulo gratior, ſi ſanguis exprimatur, & caro aqua pura ſæpius abluatur, antequam elixatur. (**)

FELIS JONSTH. FELIS *vulgo Catus* GESN. FELIS *cauda elongata, auribus æqualibus* L. *Germ.* Kaze. *Gall.* Chat. *Angl.* Cat.

Caro

(*) BRUYERIN *p.* 540.

(**) LABAT *Reiſe nach Spanien und Welſchland* 1. *Theil* S. 377.

Caro in *Hispania*, *Belgia*, *Nigritia*, mensis adhibetur, & leporinam sapore dicitur referre. Sed virosæ malignitatis merito particeps creditur. Saginatum quidem felem, in aqua diu maceratum, ut omnis extrahatur sanguis, in cibo minus nocere probabile est; attamen vix mihi persuadere possum, sanguinem felis naturaliter acrem & fœtentem penitus corrigi posse. Quis interim fidem dabit historiæ, quam WEINRICHIUS narrat de puella, quæ, postquam contra epilepsiam sanguinem felis hausisset, naturam felinam imitata est? (*) GESNERUS nonnullos in *Helvetia* catum ferum comedere vidit, & alios nouit GEOFFROY, (**) quibus cati pingues domestici in cibo instar leporinæ carnis grati erant.

LUTRA *Offic.* VIVERRA, *Lutra*, *plantis palmatis nudis*, *cauda corpore dimidio breviore* L. *Germ.* Fischotter. *Gall.* Loutre. Habitat in fluviis, stagnis, piscinis. Vescitur piscibus, anatibus.

Caro dura, crudi succi est, sapore & odore rancido referta. Nihilominus magnatum mensis interdum apponitur. (***)

ARDEA *cinerea maior* ORNITHOL. ARDEA *crista dependente* L. *Germ.* Reiher. *Gall.* Héron gris ou cendré ordinaire. *Angl.* Common heron. Habitat in *Europa*. Vescitur piscibus, ranis.

Insalubris, dura, fibrosaque caro ingrati & tetri saporis est. Æstimantur artocreata ex iuniorum carne confecta.

CI-

(*) *vid. Libr. de monstris cap. 15.*
(**) *8. Theil S. 128.*
(***) GEOFFROY *8. Theil S. 160.*

CICONIA. ORNITH. *Germ.* Storch.

1) *Ciconia alba* WILL. & RAI. *Ardea alba remigibus nigris, cute ſanguinea.* L. *Germ.* weiſſer Storch. *Gall.* Cicogne commune. Habitat in *Europa*, *Aſia*, *Africa*. Migrat trans pontum in *Ægyptum* & *Æethiopiam*. Æſtivat inter *Sueciam* & *Italiam*. In ipſa autem Italia rariſſima.

2) *Ciconia nigra* ORNITH. *Ardea nigra, pectore abdomineque albo* L. *Germ.* Schwarzer Storch. Habitat in *Europa* boreali. Migrat æſtate ſupra Sueciam.

Ciconiæ ad lacus, maris littora, paludes, & aquas adſidentes veſcuntur ranis, piſcibus, cochleis terreſtribus. Caro piſcoſum habet ſaporem adeo ingratum, ut vix fortiſſimis aromatibus alterari poſſit; difficilis etiam eſt concoctu.

COLYMBUS *maior criſtatus* ORN. COLYMBUS *pedibus lobato-fiſſis, capite rufo, collari nigro, remigibus ſecundariis albis* L. Habitat in *Europa*.

Valde pingueſcit. At nigra caro piſcoſi ſaporis rancidi, & pravi ſucci eſt.

LARUS *cinereus minor* ORN. HIRUNDO *marina minor* ALB. STERNA *fuſca* RAI. STERNA *cauda ſubforficata, corpore cano, capite roſtroque nigro, pedibus rubris* L. *Germ.* Gemeine See- oder Fiſch-Meve. *Angl.* Common Sea Mall. Gregaria avis habitat in *Europa*. Verſatur in pratis, & circa lacuum ripas. Veſcitur piſcibus, ſcarabæis, gramine.

Caro inter ceteros laros præſtantiorem guſtum habere,

bere, difficilis vero digeſtionis & mali ſucci eſſe dicitur.

FULICA Orn. FULICA *fronte calva aequali* L. *Germ.* Waſſerhenne, Rohrhenne. Habitat in *Europa.* Hybernat in *Gallia.* In aquis & lacubus inter arundines degit. Veſcitur gramine, piſcibus, vermibus.

Caro eſt ſaporis rancidi, odoris uliginoſi.

SANGUIS *Animantium.* *Germ.* das Blut der Thiere.

Moſaica lex Iudæis & omnibus peregrinis uſum ſanguinis in cibum ſtrenue interdicebat. (*) Ipſi Apoſtoli & primi Chriſtiani hanc legem adoptarunt, & converſis ex gentilibus impoſuerunt, ut a ſanguine abſtineant. (**) Ab Imperatore Leone lex adſtructa eſt, quæ flagris cædit, bonorum publicatione & perpetuo exilio mulctat eos, qui ſanguinem inteſtinis infarctum ad cibum vel vendant vel emant. (***) His exemplis, & Plinii teſtimonio de venenata taurini ſanguinis indole, (****) quod vero recentiorum periculis refutatur, (*****) nonnulli poſterioris ævi medici commoti ſunt, ut ſanguinem ex ciborum ſalubrium genere ablegarint, illumque nocivum eſſe demonſtrarint. (******) Idcirco & apexa-

(*) *Gen.* 9. *v.* 4. *Lev.* 3. 17. 7. 26. 17. 10-14. 19. 26. *Deut.* 12. 16-23.

(**) *Act.* 15. 20.

(***) *Novell. conſtit.* 58.

(****) *Hiſtor. nat. L.* 11. *c.* 38.

(*****) Geoffroy 8. *Theil S.* 17.

(******) Bartholinus *de ſanguine vetito*, Christianus Theophilus *Diſquiſitio uberior pro* Bartholino.

apexabones vel cruore diſtentos botulos, (*Germ.* Blutwürſte) atque cibos cum jure ſanguineo (mit ſchwarzer Blutbrühe) paratos, homini valde infeſtos cenſent. Nonnulli vel exinde etiam ſanguinis potum diſſuadent, quia cum corporum vitiis morum malitia inevitabiliter ſic transſplantatur. Sed huic ſententiæ ego non ſubſcribo. Quanquam cibus ex ſanguine confectus haud inter ſaluberrima eſculenta locum habeat, parce tamen rariusque ſumtus certe nihil damni evidentis infert comedenti. At ubi quotidie & larga copia aſſumitur, utique noxius eſt, &, qui ſua natura non venenatus eſt ſanguis, ex quo omnes generantur carnes, quibus impune tamen veſcimur, talis fit, dum moram in ventriculo ſubit, ejusque calore citiſſime coagulatur, putreſcit, & aucta putredine ut acerrimum liquamen tormina ventris & nauſeam producit, atque ſanguini viventium admixtus malignas febres acutas cum animi deliquiis & ſuffocationibus efficit. Hinc qui ſanguinem calidum hominis recens interemti, prodigioſum ac horridum iſtud & valde tamen anceps remedium contra epilepſiam, hauriunt, illum velociſſimo curſu ad maſſam circulantem transmittere coguntur, ne malignitatem in ventriculo contrahat. Veroſimile eſt, calidum, quo Judæi degebant, clima, accelerandæ putredini aptius, Moſen impuliſſe, ut ſuam conſtruat legem. Maniam ex hauſtu ſanguinis adnotavit ZACUTUS LUSITANUS. (*) Aliam obſervationem legimus apud TIMÆUM (**) de ſalium quodam coctore, qui, dum ſitibundus bonum hauſtum ſanguinis taurini bibiſſet, ſymptomatibus ſupra allegatis excruciatus erat. Addit Auctor, eadem mala a ſanguine anſerum, porcorum, oviumque, copioſe hauſto orta eſſe.

OVA

(*) *de praxi med. p.* 382.
(**) *Caſ. med. p.* 284.

OVA TOSTA & FRIXA. *Germ.* gebratene und gesottene Eyer.

Aliqua mitissimæ gelatinosæ & oleosæ substantiæ pars ovorum recentium sub tostione vel frixione in acre empyreuma mutatur; ipsa ova concoctu difficiliora evadunt, facile in ventriculo rancescunt; hinc ructus nidorosi putridi, & succus nutritius crudus, acris.

1) *Ova sub cineribus tosta.* *Germ.* In der Asche gebratene Eyer.

2) *Ova in sartagine frixa.* *Germ.* In der Pfanne zugerichtete Eyer. a) *Integra.* *Germ.* Sezeyer. b) *Conquassata*, *germ.* Rühreyer. c) *In placentam fricta*, *germ.* Eyerkuchen.

OVUM VETUSTUM & PUTRIDUM. *Germ.* Altes faules Ey.

Præstabit, ipsa hic inserere Boerhavii verba. (*) „Ovum sanum atque integrum, in calore circiter „70 graduum detentum, intra paucos dies insignes „plane mutationes patitur, & liquidum utrumque, „testæ inclusum, cum putrido fœtore ita attenua„tur, ut portio aliqua per testæ poros brevi abeat „exhalando; sapor dulcis, blandus, mucilagineus, „in summe nauseosum degenerat & valde simul „acrem; & tota substantia, antea nutriens atque „demulcens, fit oleosa, fœtida, alcalica, & tam „virulenta, ut exigua eius quantitas sano animanti „exhibita, confestim prava & febribus maliginis „familiaria symptomata, nauseam videlicet, conatus „vomendi, vomitus actuales, diarrhœas, horripi„lationem, tormina ventris, ebullitionem bilis, „æstum,

(*) *Elem. Chem. Tom.* 2. *Proc.* 113.

„ æstum, anxietates præcordiales & febrem comple-„ tam producat."

Spec. III. Coriacea mucilaginea suspecta.

Etsi veteres in magno versarentur errore, dum fungos pro arborum pituita & terræ vitiis declararunt, omni tamen jure pro cibo suspecto & admodum mali succi eos habuerunt. Ex neotericis nemo est, qui contradicet. Consentiunt omnes, fungis inesse copiosum principium urinosum acre, quod causticam vim in corporis humani solida exercet, & putridam massæ sanguineæ dissolutionem citissime causatur. In venenatis fungis acrimonia hæc summe activa est. In aliis vero mitius quidem deprehenditur acre hoc volatile salinum principium, a mucilagine obvolutum & temperatum; attamen illius vim non multum a commixta mucilagine frangi, ex acri odore & sapore, atque ex facili corruptione & putrefactione fungorum, evidenter patet. Mitior hæc acredo in fungis esculentis adeo sub climate calidiore exaltari potest, ut venenatam obtineat indolem; hinc observatum est, nonnullos fungos, qui innoxii sunt in una terræ plaga, in altera venenatos esse. Accedit, quod nonnulli fungi esculenti venenatis adeo similes sint, ut omni adhibita attentione vix ab invicem distingui possint. Cum ergo fungi omnes, licet esculenti habeantur, acri erodente & ad putredinem cito disponente principio turgescant, pro soli & climatis natura plus vel minus nocivi evadant, vel sæpe cum ipsis venenatis fungis commutentur, & denique coriaceæ glutinosæ sint substantiæ valde difficilis concoctionis & crudi atque impuri succi, omnino eos penitus vitare deberent homines. Innumera sane sunt exem-

exempla funestorum effectuum & tristissimæ mortis ab esu fungorum. Sæpe sæpius comesti fungi vomitus, anxietates præcordiales, respirationis difficultatem, ventris tormina, ventriculi dolores, diarrhœas, dysenterias, lipothymias, sudores frigidos, singultus, artuum tremores, aliaque dira symptomata post se trahunt. Quanta sit acris principii fungorum vis sanguinem expandendi demonstratur observatione BONETI (*) de civi quodam, qui, quum Hafniæ fungos, quos sæpe innoxie in Gallia comederat, coctos & bene præparatos in cœna assumsisset, apoplexia corripiebatur, qua tamen adhuc venæ sectione & ejectis vomitu excitato fungis liberabatur. In aqua diu macerati, frixi, vel butyro tosti, cum oleo & aceto præparati, minus perniciosi quidem habentur; sed coriacei, concoctu difficiles, & improbo succo pleni tamen manent. Mavult interim furiosa gula ancipite cibo satisfieri. Ex hac ratione hoc loco esculentas fungorum species, quantum ex Auctoribus colligere potui, consignare placet. Sapor illis est vel acris vel subdulcis acriusculus.

LYCOPERDA. *Germ.* Trüffeln. *Gall.* Truffes.

1) *Lycoperdon globosum, subterraneum solidum & scabrum, basi & radice carens, capsulis seminalibus magnis.* GLEDITSCH *Method. fungorum p. 157. Spec. 8.* *Germ.* Weisse Trüffel.

2) *Lycop. subterraneum, ovato oblongum, glabrum, basi & radice carens.* *Germ.* Falsche Hirschbrunst, Schweinetrüffel, Untermast.

3) *Lycop. globosum & fuscum, basi brevissima, cortice exteriori, in cuspides rigidiusculas, quadrilateras,*

(*) *Med. Septentr. P. 1. p. 165.*

ras, & quadripartitas elevato. Gled. *p. 147. Spec. 1. var. n. Lycop. esculentum* Michelii *Nov. plant. gen. Tab. 97. fig. 5. Germ.* Runder brauner Bovist.

4) *Lycop. hemisphæricum niveum, villis longissimis tenuissimis & fugacibus obsitum.* Gl. *p. 148. var. 9. Lycop. esculentum* Mich. *tab. 97. fig. 4. Germ.* Halbkugelrunder weisgrauer Bovist.

AGARICI. AMANITÆ. CLAVARIÆ. *Germ.* Schwämme. *Gall.* Champignons, Moucerons.

1) *Agaricus, volva exceptus, pileolo orbiculari, integerrimo petiolo annulato, radice tuberosa.* Gl. *Spec. 3. p. 86. Fungus esculentus* Mich. *187. n. 2. Germ.* Weisser Wiesenschwamm.

2) *Agar. volva persistente exceptus, pileo fornicato, petiolo cylindraceo* Gl. *Spec. 6. p. 92. Fung. escul.* Mich. *182. Germ.* Grauer Heydeschwamm.

3) *Agar. amplissima volva exceptus, pileo plane spadiceo verrucoso, in margine striato, lamellis candidis, petiolo anulato & fistuloso, radice tuberosa.* Gl. *Spec. c. p. 85. Germ.* Brauner, blassgelber, oder rosenfarbigter Heydeschwamm.

4) *Agar. escul.* Mich. *189. Agar. amplissima volva exceptus, pileo orbiculari in margine striato, petiolo cylindrico, anulo latiori cincto.* Gl. *Spec. 2. p. 84. Germ.* Weisser Feld- und Wiesen-Schwamm.

5) *Agar. amplissima volva exceptus, aureus, pileo hemisphærico, in margine striato, petiolo anulato, anulo latissimo cinctus.* Gl. *p. 85. var. b. Germ.* Eyerschwamm.

6) *Agar.*

6) *Agar. pileo hemisphærico contracto, plumbeo & squamoso, lamellis cum crasso, brevi, & fistuloso petiolo candidis* Gl. *gen.* 19. *var. c. p.* 113. *Fung. escul.* Mich. 151. *n.* 9. *Germ.* Bleyfarbigter Shwamm.

7) *Agar. pileo plano gryseo, filamentoso, in vertice obscuro, lamellis tenuissimis cum crasso petiolo candidis* Gl. *ibid. var. d. Fung. escul.* Mich. 181. *n.* 2. *Germ.* Grauer Schwamm.

8) *Agar. pileo papillari amplissimo, in margine fornicato, lacero & filamentoso, petiolo anulato procero, inferius tumido, pilei acetabulo inserto.* Gl. *Spec.* 20. *p.* 114. *Fungi longissimo pediculo candicantes, sed maculati, esculenti.* J. B. Apud nos Bohemi sub nomine *Bublizen* colligunt. Gled. *l. c. Germ.* Weisser, rother, und braun sprenklichter Heydeschwamm.

9) *Agar. pileo hemisphærico candido, lamellis subrubentibus, petiolo longiori crasso, anulo amplo & permanente cincto.* Gl. *Spec.* 21. *var. a. p.* 116. *Fungus esculentus magnus* Mich. 174. *Germ.* Grosser Champignon.

10) *Agar. pileo hemisphærico candido & lacero, lamellis purpureis, petiolo anulato & rimoso, ad basin tuberoso.* Gl. *ibid. var. b. Fung. escul.* Mich. 174. *Germ.* Champignon mit einem runden aufgesprungenen Hütgen.

11) *Agar. pileo orbiculari pulvinato, pallido vel candido, margine hirsuto, aureo, striato, lamellis albis, petiolo brevi, crasso, & villoso.* Gl. *p.* 117. *Spec.* 21. *var. e. Fung. escul.* Mich. 171. *Germ.* Mayschwamm, Reisling, S. Georgen-Schwamm.

12) *Agar. pileo pulvinato magno, petiolo brevi &*

tenui.

tenui. Gl. *Spec.* 22. *p.* 118. *Fung. eſcul.* Mich. 145. *Fung. ſucco eduli* J. B. *Germ.* Weiſſer Wieſen-Schwamm.

13) *Agar. candidus, pileo plano & viſcido, lamellis criſpis.* Gl. *Spec.* 22. *var. a. Fung. eſcul.* Mich. 145. *Germ.* Weiſſer Feldſchwamm.

14) *Agar. pileo faſtigiato, ſuperne lacero, petiolo anulato cylindraceo, in baſi tumido.* Gl. *Spec.* 26. *p.* 129. *Fung. minim. eſcul.* Mich. *tab.* 78. *fig.* 6. *Germ.* Kleiner dunkelgrauer Schwamm. Sed dubitat Gleditsch, an eſculentus?

15) *Agar. candidus ex una baſi multiplex, pileo umbilicato.* Gl. *Spec.* 26. *var. b. p.* 131. *Fung. eſcul.* C. B. *Pin.* 370. *Germ.* Weiſſer aus einer Wurzel vielfach wachſender Schwamm.

16) *Agar. volva magna & perſiſtente exceptus, pileo hemiſphærico, lamellis compactis denticulatis, petiolo anulato & craſſo.* Gl. *Spec.* 5. *p.* 90. *Fung. eſcul. magnus* Mich. 184. *Germ.* Ganz weiſſer Heydeſchwamm.

17) *Agar. volva perſiſtente exceptus, pileo fornicato, petiolo cylindrico* Gl. *Spec.* 6. *p.* 92. *Fung. eſcul.* Mich. 182. *Germ.* Gelber Wieſenſchwamm.

18) *Agar. albus acris, pileo turbinato anguloſo, in centro depreſſo, & in margine ſtriato, lamellis ramoſis, undulatis, ſæpius conjunctis.* Gl. *Spec.* 10. *var. c. p.* 99. *Fung. eſcul.* Mich. *p.* 143. *Germ.* Weiſſer Pfifferling oder Pfefferſchwamm. Sed hunc fungum album perniciosum Buxbaum *Cent. Pl.* 10. *fig.* 32. *p.* 21.

19) *Agar. vitellini coloris, pileo turbinato, margine anguloſo, varie laciniato, fimbriato & expanſo, lamellis craſſis, venoſis, ramoſis & criſpis* Gl. *Sp.* 12. *var.*

var. a. p. 104. Fung. eſcul. MICH. *144. Germ.* Dottergelber Pfifferling.

20) *Agaricus pileo pulvinato, in margine ſtriato, petiolo anulato, ad radicem tuberoſo* GL. *Spec. 13. p. 105. Fung. eſcul.* MICH. *152. Germ.* Kremling, Grünling, grüner Breitling oder Brätling.

21) *Agar. pileo lato, pulvinato, viridi & glabro, lamellis cum anulato petiolo albis.* GL. *ibid. Sp. ead. var. a. Fung. eſcul.* MICH. *152. Germ.* Groſſer Kremling.

22) *Agar. parvus, pileo umbilicato, ruffeſcente, lamellis candidis, petiolo fiſtuloſo longiore & rufo.* GL. *Sp. 18. var. u. p. 110. Fung. eſcul.* MICH. *153. Germ.* Kleiner Mouceron.

23) *Agar. pileo hemiſphærico, gryſeo, lamellis anguſtis, cum petiolo albis.* GL. *Spec. 18. var. e. Fung. eſcul.* MICH. *150. Germ.* Kleiner grauer Mouceron.

24) *Agar. pileo plano, lacero, anguſto, petiolo cylindraceo tenui.* GL. *Spec. 19. p. 112. Fung. eſcul.* MICH. *151. n. 10.* Dunkelgrauer Heydeſchwamm.

25) *Agar. pileo hemiſphærico, in centro depreſſo, in margine fornicato, petiolo brevi & craſſo.* GL. *Sp. 12. p. 101. Fung. eſcul.* MICH. *141. Agaricus delicioſus* LINN. *Fl. Suec. 1211*, quia Sueci, qui omnes facile fungos rejiciunt, illo admodum delectantur. *Germ.* Reizker, Rietſche. Quatuor varietatibus ludunt LOESELIUS in *Flor. Pruſſ. p. 81.* & BOEHMER. *Flor. Lipſ. n. 794.*

26) *Agar. luteus, petiolo turbinato, in margine anguloſo, laciniato, & varie contorto, lamellis craſſis ramoſis & criſpis* GL. *Sp. 12. p. 103. Fung. eſcul.*

acris

acris Mich. *143.* *Germ.* Gelber Pfifferling. Nisi rite præparetur, tormina creat. Gled.

27) *Agar. pileo integerrimo, vertice elato aut depresso, lamellis angustissimis.* Gl. *Spec. 17. p. 110.* *Fung. escul.* Mich. *153.* *Germ.* Dorn-Schwamm.

28) *Agar. pileo amplo hemisphærico fornicato, petiolo brevi, anulo permanente cincto.* Gl. *Sp. 21. p. 115.* *Germ.* Grünender Champignon.

29) *Agar. ex una basi multiplex, pileo plano, petiolo anulato cylindraceo.* Gl. *Sp. 28. p. 131.* *Fung. escul.* Mich. *197.* *Germ.* Ganz gelber aus einer Wurzel vielfach hervorkommender Schwamm.

30) *Agar. volva minore exceptus, pileo orbiculari integerrimo, petiolo anulato, radice tuberosa.* Gl. *Sp. 3. p. 86.* *Germ.* Weisser Wiesenschwamm.

31) *Agar. volva exceptus candidus, pileo orbiculari integerrimo, petiolo anulato, tuberoso, crassissimo.* Gl. *var. a. p. 87.* *Fung. escul.* Mich. *182.* *Germ.* Ganz weisser Wiesenschwamm.

32) *Agar. volva exceptus, pileo orbiculari purpureo, lamellis cum anulato & prælto petiolo candidis, radice tuberosa.* Gl *Spec. 88. var. e.* *Fung. escul.* Mich. *188.* *Germ.* Purpurfarbigter Feld- und Wiesenschwamm.

33) *Amanita (Agaricus) caulescens, pilei margine violaceo, tomentoso, stipite cœrulescente, lana ferruginea* Linn. *Fung. escul.* Mich. *149.*

34) *Clavaria purpurea, corpore multifido inæquali & ramosissimo in apices graciles terminato.* Gl. *p. 37. var. c.* *Fungorum esculentorum genus* Clusii *Hist. 274.* *Germ.* Purpurfarbigter Corallenschwamm.

35) *Clavaria corpore multifido inæquali & ramosissimo*

 in

in apices graciles terminato. Gl. *p. 31. Coralloides flavum* Tourn. *Inst. 562. Germ.* Corallenschwamm, Boksbart, Ziegenbärtgen, Händling.

36) *Agar. escul.* Mich. *119. Boletus imbricatus, squamosus, sessilis & foliaceus, lobis ramosis, teneris, crispis, & cristato laciniatis, superne obscuris, inferne candidis.* Gled. *Spec. 9. p. 76. var. a. Germ.* Habichtsschwamm.

37) *Agar. escul.* Mich. *117. tab. 61. fig. 1. Boletus, corpore sessili latissimo, superius lobato, inferius gibboso.* Gl. *Spec. 10. p. 77. Germ.* Blutschwamm.

ELVELÆ. PHALLI. *Germ.* Morcheln. *Gall.* Morilles.

1) *Elvela, lamina gyrosa, subinæqualis, pileoli forma deorsum late & fimbriatim expansa.* Gl. *Spec. 2. p. 39. Germ.* Gemeine Morchel.

2) *Elvela petiolata, lamina in formam capituli deorsum plicata, laciniata & crispa, petiolo fistuloso, striato, & ramoso.* Gl. *p. 36. Spec 1. Fungoides* Mich. *204. tab. 86. fig. 7. Germ.* Falsche Morcheln.

3) *Phallus, capitulo fastigiato, subtus operculato, petiolo nudo.* Gl. *Sp. 4. p. 59. Boletus* Hall. *24.* Tourn. *562.* Boehmer. *968. Fungus porosus* Menzel. *Pugil. rar. tab. 6. Germ.* Spizmorchel.

4) *Phall. capitulo fastigiato longiore, fuliginoso, e candido rubente, subtus lamina alba operculato, petiolo nudo* Gl. *p. 6. var. a. Boletus esculentus* Mich. *tab. 85. fig. 1. Germ.* Lange weisröthlichte Spizmorchel.

5) *Phall. capitulo longiore fastigiato, e fusco fulvescente subtus operculato, petiolo nudo.* Gled. *p. 61. var. b. Fungorum esculentorum primi generis Species secun-*

ſecunda. CLUSII *Hiſt.* 263. *Germ.* Lange braungelbe Spizmorchel.

6) *Phallus, capitulo faſtigiato longiore & niveo, ſubtus operculato, petiolo nudo teneriore* GL. *pag. ead. var. c.* Lange ſchneeweiſſe Spizmorchel.

7) *Phall. capitulo oblongo & obtuſo, longius reticulato, ſubtus operculato, petiolo nudo breviſſimo.* GL. *p.* 61. *var. d. Germ.* Spizmorchel mit einem kolbigten Hütlein.

8) *Phall. capitulo ſubgloboſo, ſubtus operculato, petiolo nudo & brevi.* GL. *p.* 61. *var. e. Germ.* Runde Morchel mit einem ganz kurzen Stiele.

9) *Phall. exiguus, capitulo ſphærico, ſubtus operculato, fere ſeſſili.* GL. *p.* 62. *var. f. Germ.* Ganz kleine Kugelrunde Morchel faſt ohne Stiel.

10) *Phall. volva exceptus, capituli apice clauſo.* GL. *p.* 54. *Spec.* 1. *Germ.* Stertmorchel, Gichtſchwamm, Hirſchbrunſt über der Erde. Alii pro veneno habent.

11) *Phall. pileolo ovali, ſtipite nudo ramoſo* LINN. *Boletus eſculentus rugoſus* MICH. 203. *Germ.* Runde Morchel mit kurzem Stiele.

12) *Phall. capitulo conico, ſubtus patente, petiolo nudo* GL. *p.* 59. *Spec.* 3. *Phallo-Boletus eſculentus* MICH. 203. *tab.* 84. *fig.* 3. *Germ.* Groſſe breite Morchel.

13) *Phall. capitulo conico & brevi, fulvo ſpadiceo, ſubtus patente, petiolo nudo longiſſimo.* GL. *pag. ead. var. a. Germ.* Morchel auf langem Stiele.

BOLETI. *Germ.* Bülze. *Gall.* Potirons.

1) *Boletus, pileo hemiſphærico, tubulis angulatis, petiolo ventricoſo.* GL. *Spec.* 1. *p.* 63. *Suillus eſculentus*

tus MICH. 127. *N. 8. Germ.* Frühzeitiger oder Sommerbülz.

2) *Boletus pileo hemisphærico, desuper obscuro, subtus e viridi flavescente, petiolo ventricoso obscuro, basi in mucronem desinente.* GL. *ibid. Spec. 1. var. a. Suillus* MICH. *128. n. 13. Germ.* Bratbülz.

3) *Bolet. pileo latissimo hemisphærico, desuper ferrugineo rubente, inferne cum crasso petiolo subflavo.* GL. *Spec. 1. var. b. p. 64. Germ.* Steinbülz.

4) *Bolet. pileo hemisphærico fulvo & splendente, tabulis angustissimis citrinis, petiolo gracili concolore.* GL. *Sp. 1. p. 64. var. c. Germ.* Kuhbülz, Judenbülz. Alii pro veneno habent.

5) *Bolet. pileo hemisphærico, superne viscido & fulvo, inferne luteo, petiolo candido flavescente, punctis & lituris nigricantibus distincto.* GL. *ibid. Sp. 1. var. d. Germ.* Guter Schweinbülz.

6) *Bolet. pileo crasso campanulato, desuper flavo, spadiceo, & viscido, inferius flavescente, tubulis angustioribus, petiolo brevi & tenui concolore, maculis & lituris rubris distincto.* GL. *p. 65. Spec. 1. var. e. Germ.* Gelbbrauner klebrigter Bülz.

7) *Bolet. pileo pulvinato integerrimo, tubulis connexis echinato denticulatis.* GL. *Sp. 6. p. 74. Erinaceus esculentus* MICH. *132. tab. 72. fig. 3. Germ.* Gelber fleischigter Bülz.

8) *Bolet. imbricatus squamosus sessilis & foliaceus, lobis ramosis, teneris crispis & cristato laciniatis, superne obscuris, inferne candidis* GL. *p. 76. Spec. 9. var. a. Agaricum esculentum* MICH. *119.*

9) *Boletus, corpore sessili latissimo, superius lobato, inferius gibboso.* GL. *p. 77. Spec. 10. Agaricum esculentum* MICH. *117. tab. 61. fig. 1.*

GE

GENUS II. LEGUMINA S. ESCUL. TERREA CRASSA CRUDA.

Subſtantia iis ineſt craſſa, compacta, farinacea glutinoſa, & quod ventriculus ex iis extrahit nutriens principium eſt terreo mucilagineum craſſum. Hinc legumina ſunt concoctu difficillima, & admodum flatulenta. Alvum conſtipant, ventriculum moleſtant, cruditates generant. Crudo, quem largiuntur, chylo humores noſtros incraſſant, & forte acrimoniam in ſanguine generant, ſi veterum effatum verum eſt, continuo leguminum eſu ſcabiem, cancrum, & elephanthiaſin produci. Certius eſt, hoc eſculentorum genus ſpiſſum facile ſanguinem reddere, & obſtructiones viſcerum gignere; quare tum propter ſucci cruditatem, tum ob difficilem concoctionem, debilibus, literatis, otioſis, hypochondriacis, hæmorrhoidariis, hyſtericis, arthriticis, nephriticis, & vitam ſedentariam agentibus, non conducit. Male ſe poſt leguminum eſum ſemper habent hæc ſubjecta, immo ſæpe vertiginem & memoriæ & judicii lapſum experiuntur. Laborioſis & exercitatis vix aliquod damnum infert leguminoſus cibus. Rarius & parcius in cibum ſumenda ſunt legumina; eaque decorticata, & in molli aqua bene cocta eſſe debent. Plurimorum ſapor eſt fatue dulcis. Sale diuretico carent.

PISUM *arvenſe album* C. B. *Germ.* Felderbſe. *Gall.* Pois. *Angl.* Peas. *Ital.* Piſello.

Recentia oſſicula ſalubriora ſunt ſiccatis duris flavis, quæ decorticata & in mollem pultem cocta minus nocent quam integra pelliculis incluſa & elixata, *Germanis* Krollerbſen vocata. Decoctum piſorum percolatum (Erbsbrühe) flatulentum eſt, & laxans.

LENS *vulgaris semine subrufo* C. B. *Germ.* Kleine Feldlinse. *Gall.* Petite Lentille.

LENS *maior.* C. B. *Germ.* Grosse Linse, Pfenniglinse.

Lentes salubriores judicantur pisis. Etsi facilius concoquantur, crudæ tamen sunt & flatuosæ. Decoctum laxandi vim habet.

SMILAX *hortensis* f. PHASEOLUS *maior* C. B. DOLICHUS DOD. *Germ.* Gemeine Bohne, Steigbohne, Brechbohne. *Gall.* Feve. *Ital.* Fava. *Angl.* Bean.

Siliquis inclusæ fabae recentes eduntur æstate; sed gravem cibum sistunt. Crudiores & insalubriores sunt fabæ siccatæ, a quarum esu PYTHAGORAS abstinuit. Ex farina fabarum seu *lomento* PLINII panis conficitur annonæ tempore.

FABA *flore candido lituris nigris conspicuo.* C. B. VICIA *caule recto petiolis absque cirrhis.* L. *Germ.* Saubohne. *Gall.* Feve des marets.

Deterrimum cibi genus. Bestiarum potius pabulum, quam hominis esca.

OROBUS *siliquis articulatis, semine maiore* C. B. ERVUM *leguminibus pendulis* L. *Germ.* Erve. *Gall.* Orobe, Ers, Pois des Pigeons. *Angl.* Bitter-vetch. *Ital.* Ervo.

Vilis esca pauperum. Annonæ tempore panis ex eius farina paratur.

VICIA. *Germ.* Wicke. *Gall.* Vesce. *Angl.* Vetch, Tare. *Ital.* Veccia.

Viciæ

Viciæ omnes, & quæ ad hoc genus pertinent craccæ, quadrupedum pabulum & volucrum esca proprie sunt. Improbum succum generant, fastidium mouent, difficillime concoquuntur, alvum adstringunt. Ab hominibus eduntur inopia meliorum & urgente fama. Ex craccis ea, quæ est *vicia segetum cum siliquis plurimis hirsutis.* C. B. *germ.* kleine wilde Wicke, cum frumento in farinam converti solet, sed eiusmodi panis insalubris est.

LUPINUS *sativus* C. B. LUPINUS *caule composito.* L. *Germ.* Feigbohne, Lupine.

Per annonæ caritatem hominum esui tantum inservit. Ingratum præterea amarum habet saporem.

LOBUS MACHAEROIDES. *Cacara Parrang.* RUMPH. *Part. 5. Lib. 9. c. 23. tab. 135.* PHASEOLUS *maximus, siliqua ensiformi, nervis insignita, & semine albo, membranula incluso.* SLOAN. *Cat. pl. Jam. p. 68.*

Recentia officula, maiora fabis, siliquis brevibus latis inclusa, quum incipiant rubere, aptæ sunt, quæ elixantur, & eduntur instar fabarum vulgarium.

PHASEOLUS BALICUS. *Undis.* RUMPH. *l. c. c. 24.* CYTISUS *foliolis ovato-lanceolatis, intermedio petiolato, pedunculo ex alis multifloro.* L. *Hort. Cliff. p. 354.* ANAGYRIS *indica, leguminosa, siliquis torosis.* HERM. *Par. Bat. Pr. p. 311.* *Germ.* Balische Bohne. Colitur in *Baleya* & *Macassara.*

Dura & parva officula, illis viciæ similia, fere matura, ad coquendum adhibentur, instar Katjang, siliquis prius exuta. Oportet autem, ut diu coquantur; nihilominus duriora sunt vulgari Katjang, unde non cibus est, sæpius vel continuo edendus.

CACARA *nigra.* RUMPH. *l. c. c. 27. t. 138.* PHASEOLUS *ſylveſtris, minor, flore minimo, ſiliquis longis, teretibus, alba lanugine hirſutis* SLOAN. *Cat. pl. Jam. p. 71.* Occurrit copioſe in *Java, Baleya, Sumatra*, aliisque *Malaienſibus* inſulis.

Oſſicula, maiora & craſſiora phaſeolis; primo rubentia, dein fuſca, ac tandem nigerrima, glabra, & inſtar lapidis gagatis ſplendentia, caute ſunt uſurpanda, quum vertiginem & ebrietatem adferant. Hiſce nautæ ſæpe falluntur, qui in litore hæc decerpentes nimis cito coquunt & edunt, unde peſſime ſeſe habent. Ut autem innoxie edi poſſint hæc oſſicula, rite ebullita, & poſtquam nigra pellicula detracta ſit, per 24 horas in aqua ſæpius renovata maceranda ſunt, & tunc elixantur. Saporem fere fabarum habent. *Javani* matura ſeu nigra oſſicula in ſartagine torrent, vel ſub cineribus aſſant, & ſic edunt.

PHASEOLUS *albus minor ſ. Javanicus.* RUMPH. *l. c. c. 29. t. 139. Germ.* Weiſſe Javaniſche Bohne. Creſcit in *Africa, Guinea.* Copioſe colitur *Javæ* & *Baleyæ.*

PHASEOLUS *minor ruber & flavus ſ. Amboinicus.* RUMPH. *l. c. Germ.* Rothe und gelbe Amboiniſche Bohne. *Ind.* Katjang.

Quum hæc oſſicula univerſale præbeant nutrimentum, magnam conſtituunt partem indicæ agriculturæ, & rubra præſertim & flava in cunctis fere Indiæ orientalis inſulis reperiuntur, & multum coluntur in Amboinæ regionibus. Horum phaſeolorum minorum, qui proprie *Katjang* ab Indis vocantur. omnes ſpecies poſt oryzam vulgatiſſimus ſunt cibus tam in familiis quam navibus. Alba oſſicula omnium delicatiſſi-

tiſſima ſunt, & ceteris ſalubriora habentur, ſed vix ultra annum conſervantur. Flava durabiliora ſunt, ac dein rubra, ſed vilioris ſunt ſaporis, & craſſum generant ſanguinem. Vim diureticam & ſudoriferam iis tribuunt Indi. Rubra oſſicula, ſi in cœna edantur, ſomnos cauſantur graves; ſunt autem generaliter ſalutaria operariis, ſed vetantur otioſis, & qui morbis inteſtinorum laborant, quia nutrimentum dant ſtatulentum.

PHASEOLUS *indicus minimus.* RUMPH. *l. c. c. 30.* In iisdem creſcit regionibus cum alio *Katjang.*

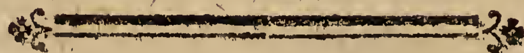
Oſſicula pallide virentia, ut & pallide flava, gilva, & lurida, raro nigra ſunt. Hæc minor viridis Katjang ſpecies *Javanis* multo uſitatior & vulgatior eſt rubra, qua omnes implentur naves, quæ per Indias navigant. Ceteris durabilior eſt, & melius præbet nutrimentum, quum tam flatulenta non ſit. In navibus hæc oſſicula ſciunt molliora coquere, quam in ædium culinis, ubi ſæpe indureſcunt. In calida aqua leniter cocta oſſicula inter manus conteruntur, donec omnes decidant pelliculæ, ac tum elixantur cum pingui carnium jure. Addunt petroſelinum & cepam. Katjang, ſi more navali coquatur, pultis craſſitiem adquirit, ut grex iſta plebeja ſtomachum ſuum ſatiare poſſit, cui aliquid piperis & pauxillum aceti addunt, unde cibus ſtomacho & appetitui ſatis gratus fit. Sed iſta pultacea ſubſtantia toties comeſta, uti in navibus fit, craſſum generat ſanguinem, qui per expellentem Katjang qualitatem & piperis fervorem facile in ſudores reſolvitur, & hinc ſicca generatur ſcabies, quæ in India *Cœrab* vocatur, quæque maligna herpetis ſpecies curatu eſt pertinaciſſima, quum ſemel fuerit inveterata. Nihilominus hæc oſſicula, quia ceteris ſalubriora habentur, in aliis multis morbis permittuntur.

PHASEOLUS *niger* f. CADELIUM. RUMPH. *l. c. c. 31. t. 140. Germ.* Cadelie. Schwarze indianifche Bohne. Occurrit copiofe in *Java*, *Baleya*, aliisque *Malaienfibus* Infulis.

Fructus funt filiculæ, externe rugofæ, planæ, quæ pauca includunt officula lentiformia, maiora, nigerrima. Hæc eduntur quidem, fed non tanta copia ac aliæ fabæ; quum duriora fint & amara. Cocta nimis funt vifcofa. In fartagine tofta melius conducunt & amaritiem amittunt. Plurima horum officulorum pars Sinenfibus venditur, qui in farinam ea conterunt amaritiei expertem, & qua varia cibi genera conficiunt.

CACARA *pilofa.* RUMPH. *l. c. c. 35. Germ.* Rauhe Cacara.

Eft phafeoli fpecies. Officula feminatura, quum modo flavefcere incipiant, per duos tresve dies in aqua macerantur, quæ quotidie renovatur; dein officulorum pellicula deglubitur, ac cum pingui quodam jure elixantur; tunc innoxia funt, & faporem fere habent aliorum phafeolorum. Contra fi hæc maceratio omittatur, & officula nimis cito coquantur, malignam quandam habent qualitatem, caput gravant, ac cephalagiam & vertiginem adferunt.



PO-

POTULENTA.

Classis I. Aquea.

GENUS I. AQUEA SIMPLICIA.

Aquæ ſimplices, *Germ.* Gemeine Waſſer, einfache Waſſer, vocantur, quæ vel nihil vel pauxillum tantum particularum ſolidarum mineralium & metallicarum in ſe fovent, ita ut linguæ nullum fere imprimant ſaporem. Potui ordinario optime aptæ ſunt. Aquæ autem minerales ſoteriæ, *germ.* Mineralwaſſer, pro potu medicato inſerviunt. Simplices aquæ vel ex terræ viſceribus vel ex aere varia in ſe recipiunt, quæ iis non ſunt eſſentialia. Sed accidentia hæc valde alterant aquarum qualitates, magnamque illarum ratione ſalubritatis faciunt differentiam. In determinanda aquarum ſalubritate, & in corrigenda atque depuranda aqua impura, ſummum verſatur momentum, quum ſalus populi inde pendeat. Salubris aqua clara, limpida, pellucida, absque colore, ſapore, & odore eſſe debet. Turbida enim, ſapida, varie colorata, odora, particulis multis ſordidis, ſemiputridis, terreſtribus, ſalinis, metallicis, corpus noſtrum afficientibus, impRægnata eſt. Quo levior aqua, eo purior eſt, eoque facilius per vaſa ſe- & excretoria tranſit. Levitatem autem exploramus hydrometro & lance. Optima eſt aqua, quæ per aliquot dies quieti relicta vix ullum ſedimentum deponit; hoc enim conſtituunt particulæ heterogeneæ impuræ, terreſtres, minerales, quibus tamen ſalubris aqua expers eſſe debet, quia aquam

aquam reddunt gravem, ſanguinem inquinant & viſcerum obſtructiones producunt. Dura eſt aqua, quæ multis terreſtribus particulis referta eſt. Quæ his caret, mollis dicitur. Hæc cito caleſit & cito refrigeratur, cum ſapone valde ſpumeſcit, & leguminoſos fructus in ea coctos mollificat. Bonæ & ſalubres tales aquæ ſunt, eæque per reagentia chymica vix turbantur & alterantur; & pellucidæ manent, licet iis injiciantur acida, adſtringentia, violarum ſyrupus, ſolutio lunæ, aliaque corpora, quibus aquæ mixtionem examinare ſolemus. Ab inſtillato oleo tartari nubeculæ naſcuntur albæ, eo plures & craſſiores, quo maior terreſtrium particularum copia. Evaporatione & deſtillatione fixas obtinemus aquarum particulas, quarum naturam per chymiam ulterius nos indagare oportet.

Ut a corruptione præſervent aquam puram, magnum ſed hactenus fruſtraneum ſtudium impenderunt populi marini. Magna eſt in navibus miſeria, ſi in longis itineribus marinis aqua cadis excepta corrumpitur, & inſectis tota turbatur. Vitioſa interim aqua marina, quam omnis ingenioſa ars hactenus edulcorare neſcivit, ſalutariter uti nemo poteſt. Experientia quidem docuit, aquam vaſis lapideis bene obturatis contentam in cella frigida repoſitam ad 80 usque annos incorruptam ſervatam fuiſſe. Sed, licet talis aqua diu ſervata reficientes & refigerantes amittat virtutes, tamen in navibus vaſa lapidea ſimpliciter aquarum corruptionem non arcent, quam magnus calor infimæ navium partis accelerat. Conſervari aquam in vaſis lapideis, prius aqua fervida bene purgatis, dein fumo ſulphuris accenſi imprægnatis, & tandem inſtillatis aquæ olei vitrioli guttis aliquot, periculis variis multo ſucceſſu in navibus inſtitutis probavit *Dn.* DESLANDES. (*)

De-

(*) *vid. Hiſtoire de l'Académie des Sciences de Paris. 1722. p. 9.*

Depuratur atque corrigitur aqua impura, limosa, turbida, tophacea, destillatione, & evaporatione vel coctura. Sed postquam refrigerata sit, dura est. Filtrationem aquæ per arenam, lapides porosos, & chartam præferunt nonnulli. Succus acidus citri, limoniorum, aurantiorum, spiritus vitrioli aut aceti, multum etiam ad aquarum correctionem contribuunt.

Aqua simplex pura omnino saluberrimus, universalissimus, mitissimus potus est. Utinam ad hunc solum potum assuefieremus ab infantia! Non enim ventriculus cerevisiæ assuetus absque molestiis aquam fert. Quum aqua particulis heterogeneis stimulantibus & alterantibus destituta sit, omnibus naturis optime convenit, nec ullam in humanum corpus vim destructivam exercere potest. Nihil melius aqua sanguinem diluit, corpus reficit, humores depurat, solida roborat, urinam & sudorem pellit, acrimoniam obtundit, ciborum concoctionem & sanguinis circulum promovet. Motus & aquæ potus potentissima sunt præsidia sanitatis & egregia multorum morborum remedia. Omnino certo respectu vera medicina universalis est aqua; imo dantur nonnullæ aquæ simplices, quæ ob præcipuam puritatem & admixtum spiritum mineralem volatilem auctoritatem fontium soteriorum nactæ sunt. (*) Sed nimis tamen copiosa ingurgitatio aquæ admodum nocet; solida debilitat atque relaxat, ventriculum molestat, circulum sanguinis segniorem reddit, bilem nimis diluit, alvum constipat. Præsertim hydropotæ sedentarii & otiosi constricta aluo laborare solent. Frigidiuscula aqua

(*) Varias aquas simplices fontibus soteriis æquiparandas recensui in sequentibus a me germanico idiomate conscriptis libris. *Naturgeschichte des Oberharzes* S. 219. *Naturgeschichte des Unterharzes* S. 166. *Systematische Beschreibung aller Gesundbrunnen und Bäder Deutschlands* S. 35. 36.

aqua in potu optima. Gelida nocentiſſima eſt, maxime ſi hauriatur corpore calente & ſudoribus perfuſo; inde pleuritis, peripneumonia polypus cordis, apoplexia, inflammatio ventriculi & hepatis, phthiſis, febris continua, vehementiſſimi ſpaſmi. Frigidæ aquæ potu exacerbantur dolores nephritici. Exercitati & laborioſi innoxie bibunt aquam frigidam, ſi, poſtquam illam hauſerint, motum corporis vel labores proſequuntur. De potu calido & tepido mox diſſerendi occaſio dabitur. (*)

AQUA FONTANA. *Germ.* Quellwaſſer, Springwaſſer.

Omnium ſaluberrima; diverſa tamen pro varia ſoli natura & cœli plaga. Ab antiquitate laudabantur fontes, qui ſolis ortum reſpiciunt; qui enim verſus meridiem & occidentem fluunt, a ſolis calore corrumpi facile dicuntur. Sed generaliter haud valet hæc regula. Verſus omnes cœli plagas reperiuntur fontes ſalubres & inſalubres. Bona aqua ad fontem tactu frigidiuſcula eſſe debet æſtate, hyeme calida. Puriſſima, quæ ſolum ſaxoſum, vel arenoſum, tranſit, per illud longum & profundum curſum abſolvit, & tandem e rupibus vel ad montium radices provenit. Sic filtratione ſubterranea partes heterogeneas in terræ viſceribus relinquit, & pura proſilit. Quæ ſtrata calcarea vel tophacea, vel limoſum, argillaceum, & uliginoſum ſolum percurrit, terreſtres multas vel impu-

(*) De aqua ſimplici lectu digniſſima ſunt ſequentia Scripta: HOFFMANNI *Diſſertat. de aqua medicina univerſali*, item *Diſſert. de methodo examinandi aquas ſalubres.* JO. SAM. CARL *medicina univerſalis in Waſſer und Mäſſigkeit.* SCWERDTNER *von der Kraft und Würkung des gemeinen Waſſers.* D. LUCAS *Verſuch von den Waſſern. 1. Theil aus dem Engliſchen überſezt.* HARNISCH *Unterſuchung der Frage, was von dem heut zu Tage Mode ſeyenden Waſſertrinken zu halten.*

impuras particulas in se recipit, atque insalubris est. Ventriculum molestat, viscerum obstructiones parit, strumas generat. Regio circa fontem a sordidis rebus libera sit, ne aqua pure & clare effluens his inquinetur.

AQUA PUTEALIS. *Germ.* Brunnenwasser.

Quiete facile corrumpitur in puteo. Paulo durior est aqua fontana, imo sæpe terrestribus multis particulis referta. Tecti putei apertis sunt præferendi; posteriores enim variis inquinamentis ex aere decidentibus repleti sunt. Non negligenda est depuratio puteorum fundi, modioli, & tuborum. Quo frequentius ex puteo hauritur, eo purior & limpidior obtinetur aqua.

AQUA PLUVIALIS. *Germ.* Regenwasser.

Levissima omnium est; sed in magno errore sunt, qui eam ex hac ratione salubriorem aliis aquis habent. Multis enim ovulis, insectis, aliisque sordibus plena est, & facillime putrescit. Decoquenda primum est, antequam ad potum impendi possit.

AQUA NIVALIS. *Germ.* Schneewasser.

AQUA GLACIALIS. *Germ.* Eisswasser.

Aquam e nive deterrimam esse potu, cum HIPPOCRATE veterum plurimi judicarunt. Non etiam desunt ex neotericis nonnulli, qui huic aquæ malas adscribunt qualitates. KLEINIUS (*) scribit, quod pleuritidem non semel notaverit ex potu nivali ab æstuose sitientibus, æque colicam, inflationem habitus cutanei subitam, flatulentiam prope tympaniticam.

(*) Libro *de aere, aquis, & locis agris Erbacensis & Breugensis p. 160.*

cam. Alii viscerum infarctus & convulsiones, & strumas, ab hausta nive colliquata oriri asserunt. Eosdem effectus aquæ glaciali tribuunt. Sed contradicunt observatores alii. SCHEUCHZERUS affirmat, innoxie quotidie in *Helvetia* hauriri colliquatam nivem & glaciem, ANDERSON idem narrat de *Islandiæ* & *Grœnlandiæ* incolis. Si ergo unquam aqua nivalis & glacialis nocuerit, id fecit frigore actuali, & tunc non aliter nocet, quam omnis alia aqua frigida æstuanti corpori ingesta. An aqua nivis & glaciei dura & gravis, quia subtiles quasdam particulas algore amisit? An subtile nitrum in nive?

AQUA FLUVIALIS. *Germ.* Flusswasser.

Ob mollitiem coquendis leguminibus & braxandæ cerevisiæ aptior est aliis aquis. Per se autem sordibus multis, arena, & putridis partibus inquinata est, præcipue si fluvius tardum habeat cursum. Aquaticæ multæ plantæ acres & venenatæ putrescentes, & pisces mortui, adeo pestiferam interdum æstate hanc reddunt aquam, ut ventriculi dolores, faucium erosiones, diarrhœas, & febres producat. Parisiis 1731 magna orta est morborum epidemia ab hausta aqua Sequanæ putrefactis calore æstivo plantis & piscibus corrupta. (*) Vel ergo a fluviali aqua penitus abstinendum nobis est, vel fluviorum fundum sæpius purgare debemus. Aquam Rhodani *Arelatenses* lapideis includunt vasis, in cella repositis, ubi temporis successu impuritates ad fundum decidunt, & apta tunc fit potui. *Ægypti* ex limosa & turbida Nili aqua limosas sordes injectis amygdalis amaris contusis præcipitant. (**)

AQUA

(*) vid DE PRESLE *Conservateur de la Santé p. 105.*

(**) ARVIEUX *merkwürd. Nachrichten seiner Reise nach Constantinopel &c. 1. Theil S. 195.*

AQUA LACUSTRIS. *Germ.* Sumpfwaſſer, Landſeewaſſer.

Peſſima, ſemiputrida, vix potanda.

AQUA CISTERNALIS. *Germ.* Ciſternenwaſſer.

In Italia aliisque calidis regionibus, ubi æſtus terram exſiccat, & non niſi lacuſtres aquæ corruptæ dantur, aqua pluvialis collecta per ſubterraneos canales in ciſternas lapideas ducitur, atque ex his ad uſum alimentarium hauritur. Aqua ciſternalis curſu & decurſu per canales advehentes & revehentes non purificatur ſolum, ſed etiam a ſtagnatione præſervatur. Depuratio ciſternarum quoque interdum repetenda eſt.

GEN. II. AQUEA-MUCILAGINEA.

Spec. I. Cerealia.

De cereviſiæ præparatione conferatur §. 53. 54. 55. 56. Nunc de earum ſapore, colore, & qualitatibus differendum mihi eſt. Sapor puræ cereviſiæ triticeæ dulcis eſt, vel acido-dulcis, amariuſculus autem in cereviſia alba parum lupulata. Dulcis etiam eſt fœculenta cereviſia. Hordeacea, & quæ ex braſio toſto vel cum larga lupuli copia parata eſt, amarum habet ſaporem. Nonnullarum cereviſiarum ſapor exaltatur, ſi ad diſſitas regiones transvehuntur, aliæ autem melius ſapiunt in loco natali quam alibi. Dulces maiori gaudent nutriendi facultate, alvum laxant, flatus generant, ſegnius vaſa ſecretoria tranſeunt. Acido-dulces refrigerant, urinam fortiter pellunt. Amaræ ventriculum roborant, urinam mediocriter cient, ſanguinem calefaciunt.

Color pendet a malto, lupuli floribus, & coctionis gradu. Eo obscurior & saturatior color, quo magis tostum est brasium, quo maturiores lupuli flores, quo diutius cocta est cerevisia. Maltum triticeum aere exsiccatum cerevisiam reddit albam vel subflavam. Cerevisia ex malto triticeo tosto fit e flavobrunna. Nigricans vel saturate brunna est hordeacea, & fortiter lupulata. Clara & limpida ordinarie est, quæ fœces bene deposuit. Turbida utplurimum fœculenta est.

Principia cerevisiæ chymica sunt aqua, substantia fixa gummeo resinoso mucilaginea, sal acidus & spiritus inflammabilis. Quantitas vero horum principiorum in tot & tantis cerevisiis valde differt, unde etiam diversi earum sunt in corpus humanum effectus. Generaliter tamen cerevisiarum virtutes, quas mox recensebo, cerevisiis primariis & fortibus solennes sunt. Cerevisiæ enim secundariæ nimis aquosæ & parcarum virium sunt. Aromatibus conditæ cerevisiæ nimis vehementer in nostrum corpus agunt. Batavi & Angli cerevisiam primariam, ut fortiorem reddant, aromatibus acuunt, quæ vel sub coctione vel postea adduntur. Hanc cerevisiam vasis vitreis vel lagenis fictilibus includunt, ut continuata fermentatione spirituosior fiat. Spumosa admodum & valde inebrians est, sed flatulenta & cruda. *Bottelbier* vocant, & ex continuo ejus usu in viro sexagenario choleram observavit Brückmannus. (*) Nonnullæ cerevisiæ, præsertim quarum mixtionem nulli flores lupuli ingrediuntur, in cella

(*) Vid. *Catalogum omnium potus generum p.* 7. In hoc libro multa cerevisiarum nomina sunt consignata. Majorem vero utilitatem lectori attulisset, si, loco simplicis historicæ recensionis, potuum qualitates & virtutes fuissent expositæ.

cella acescunt; aliæ, inprimis lupulatæ, vetustate fortiores & spirituosiores fiunt.

Cerevisiæ, licet rite præparatæ bonis effectibus haud careant, & salubrem potum sistant, sæpe tamen nos fallunt, & haud raro causa multorum morborum, imo endemiorum, (*) existunt. Varia enim vitia contrahunt pro diversitate temporum anni, aquæ & frumenti bonitatis, atque ingredientium proportione, etiam, si germinatio & exsiccatio frumenti, ipsius cerevisiæ coctura & fermentatio, negligenter sit tractata, vel minus legitime peracta. Nimia cerevisiæ fœculentia, lupuli additi copia, mucilaginis non bene attenuatæ & subactæ cruditas, & spiritus fermentantis vis stupefaciens atque inebrians, quotidie multos procreant morbos. Præcipue a cerevisiis, si vel iis inadsueti sumus, vel ipsæ uno aut altero vitio laborant, tormina ventris, flatus, ventriculi debilitas, diarrhœa, arthritis, malum hypochondriacum, tussis pituitosa, vertigo, capitis temulentia, humorum spissitudo & acrimonia, calculus renum, & viscerum obstructiones oriuntur. Crapula a cerevisia stupiditatem relinquit, capitis gravitatem, membrorum lassitudinem.

Salubris & bona cerevisia his notis cognoscitur: Clara est, spirituosum habet saporem acriusculum, spumas albas agit vitro infusa, ventriculum non molestat, ventrem flatubus non extendit.

Quis

(*) *De arthritide vaga in Ducatu Westphaliæ endemia* cerevisiæ fœculentæ maxime tribuenda *Dissert.* scripsit Dn. NEUHAUS. *Giessæ 1752.* Arthritidem Goslariæ endemiam a Gosa produci demonstraui in *Naturgesch. des Ober-Harzes S. 263. sqq.* Legi adhuc meretur *Diss. de cerevisiæ salubritate suspecta Præs.* JO. CHRISTIAN. STOCK, *Auct.* JO. ADOLPH. MAGEN. *Jenæ 1756.*

Quis innumeras cerevisiarum varietates potest enarrare? Sufficiet, ex celebrioribus nonnullas in medium proferre.

CEREVISIÆ TRITICEÆ. *Germ.* Weizenbiere, Weisſsbiere.

Fortiter nutriunt oleo pingui tritici aere siccati & mucilagine per fermentationem non multum inversa; hinc obesos reddunt homines, flatus generant, pituitam in ventriculo, faucibus, & pulmonibus copiose deponunt, sanguinem commovent, eumque pituitosum faciunt, asthma & respirandi difficultatem & tusses producunt, viscerum obstructiones pariunt, alvum laxant, urinam pellunt. Maxime conspicui sunt hi effectus in potatoribus generosiorum huius generis cerevisiarum. Dantur tamen nonnullæ, quæ refrigerant, & specificum contra calculum habentur. Ob levitatem literatis commendantur; sed ob adductas rationes non quotidie nec copiose sunt potandæ.

ALE. Anglorum potus ex frumento, inprimis tritico, sine lupulo, cuius loco interdum salem vel calcem vivam admiscent. (*) Coloris est obscure flavescentis, saporis amariusculi, valde spirituosi. Mox inebriat. Egregium existit roborans.

BREYHANA. Celebris inferioris Saxoniæ cerevisia, suavissimi gustus, levis, tenuis, diuretica. *Halberstadiensis* & *Guelpherbytana* reliquis omnibus palmam præripiunt. Admodum refrigerat. Quum nimis fœculenta sit & aquosa, malum hypochondriacum & humorum acrimoniam producere forte potest,

(*) BRÜCKM. *libr. cit. p.* 2.

potest, si nimia quotidie ingurgitetur copia. Ab arthritidem & calculo præservare dicitur. (*)

CARTHUSIANA CEREVISIA. Celebris Trajecti ad viadrum braxatur. Levis, spirituosa, acido-dulcis est, valde refrigerans, etiam febre decumbentibus salutaris. Nimium ab hoc potu oriri corporis refrigerium, eiusque haustum flatulentiam sequi, negat CARTHEUSER. (**)

COTBUSIENSIS CEREVISIA. Acrem habet saporem spirituosum. Valde nutrit; pectori infesta est; sanguinem exæstuat.

CROSNENSIS CEREVISIA. Acido dulcis est, refrigerans, facile inebrians. Febricitantibus grata & utilis.

DUCKSTEIN. Celeberrima cerevisia, quæ *Regiæ Luteræ* coquitur. Levis est, acido dulcis, valde diuretica, spirituosa, ab arthritide & calculo præservare dicitur. (***)

GOSA. Cerevisia Goslariensis celebris, flava, turbida, facile acescens, saporis vinosi acris subamari. Valide nutrit. Magnum est sudoriferum & diureticum. In pectoris morbis laudatur. Ventriculum roborat. Inadsuetis alvi fluxum facit. Præservatorium habetur contra febres intermittentes & calculum. Incolæ urbis huic potui large indulgentes arthritide afficiuntur. Quæ aliis locis sub gosæ nomine coquitur cerevisia, veræ Goslariensi haud accedit. (****)

LE-

(*) BRÜCKM. *libr. cit. p.* 9. *Naturgesch. d. Ober-Harzes S* 225.

(**) *Diss. de aere, aquis, & locis Trajectinis ad Viadrum p.* 37.

(***) FR. ERNST BRÜCKMANNS *kurze Beschreibung des fürtreflichen Weizenbieres, Duckstein genannt, Braunschweig.* 1723.

(****) *Naturgesch. des Ober-Harzes S.* 226. *sqq.*

LEBUSIENSIS CEREVISIA, magnæ olim famæ, levis est salubris & bona.

SCHEPS. Cerevisia Wratislaviensis, generosa, ast turbida, valde tamen nutriens; mirum in modum laudatur, quæ propter excellentem virtutem in senibus tanquam confortans exhibetur. (*)

CEREVISIÆ HORDEACEÆ. *Germ.* Gerstenbiere, Braunbiere.

Magna iis etiam est nutriendi facultas, præsertim crassis & dulcibus. Sanguinem calefaciunt, ventriculum & solida roborant, flatus expellunt, urinam minus movent. Sedentariis, hypochondriacis, hæmorrhoidariis stomachum gravant, si larga copia hauriantur. Mediocris autem earum potus hisce subjectis saluberrimus. Laboriosis optime conducit. Lupulatæ cerevisiæ attenuandis humoribus & temperando primarum viarum acido aptiores sunt.

BRANDENBURGENSIS CEREVISIA. A Berolinensi non multum differt.

BERNAVIENSIS CEREVISIA amara, nutriens, fortis, e nigricante brunna.

BEROLINENSIS CEREVISIA, brunna, sapore ex dulci & amaro mixto prædita, salubris, si rite cocta est, licet ad generosas cerevisias haud pertineat. Magna tamen laus est cerevisiæ martio mense paratæ. (Merzbier, Kupenbier.)

DORFTEUFEL. In pagis circa Jenam a rusticis coquitur, variat pro diversitate pagorum; inter omnes excellit bonitate & generositate *Ammersbacensis*, quæ mirum in modum a musarum filiis colitur. (**)

ER-

(*) Brückm. *cat. omn. pot. gen. p. 93.*
(**) Brückm. *libr. cit. p. 42.*

ERFURTHENSIS CEREVISIA eſt coloris nigricantis. Diſſertationem de ea exhibuit Jo. Philipp Eiselius *Erfordiæ* 1727.

FREDERSDORFIANA CEREVISIA, quæ *Spandaviæ* coquitur, bona, ſalubris, diuretica, roborans, magni in Marchia noſtra uſûs eſt.

FURSTENWALDENSIS CEREVISIA craſſa, nutriens, ſpirituoſa, muſis Viadrinis exoptata.

GARLEY, cereviſia Gardelebienſis, clara, e brunno flava, valde laudatur.

KEUTERLING. Cereviſia Wettinenſis, delicata. Libellum de illa ſcripſit Ambrosius Stegmann.

MERSEBURGENSIS CEREVISIA, craſſa, ſpirituoſa, valide nutriens, roborans, Muſis Halenſibus grata, durabilis.

MUMIA BRUNSUICENSIS adeo durabilis cereviſia eſt, ut æquatorem ſuperet, & vectura navali in ipſam Indiam incorrupta transferatur. Variæ ejus divenduntur ſpecies. Simplex tenuior eſt & vilior mumia nautica ſeu duplici ſeu anglicana, quæ ſyrupi ferme conſiſtentiam habet, admodum nutriens, dulcis, & ſpirituoſa eſt; ſitim autem vix levat; ceterum tota medicamentoſa eſt. Mumia ea, quæ a Martio ad Auguſtam coquitur, *Erndtebier* vocata, medium inter ſimplicem & duplicem tenet, & eſt coloris grati ex nigro rubicundi, ſaporis amariuſculi. Recenſitæ ſpecies ſanguinem valde exæſtuant, ad venerem ſtimulant. Cereviſia mumiæ ſecundaria meliori ſapore maioreque amaritie gaudet, quam alia cereviſia ſecundaria; & in morbis calidis commendatur. (*)

Mu-

(*) Brückm. *libr. cit. p.* 76. item *epiſtol. itinerar.* 52. *Cent.* 1.

Mumia Wismarienſis etiam generoſa cereviſia eſt, dulcedine Brunſvicenſi accedens.

NUMBURGENSIS CEREVISIA multis laudibus deprædicatur in peculiari diſſertatione a Jo. Raph. Prettnero *Præſ.* Jac. Wolf *Jenæ 1684.* habita.

RUPINENSIS CEREVISIA, celebris, generoſa, roborans, nutriens.

SERVESTANA CEREVISIA adhuc magni æſtimata, olim per totam Europam imo in extremas Indias vehebatur. Generoſa, roborans, diuretica, nutriens eſt, & saporis amari. Diſſertationem de hac cereviſia 1693 conſcripſit D. Conr. Philipp. Limmer.

SOLTQUELLENSIS CEREVISIA, obſcure brunna, ſalubris.

WILDUNGENSIS CEREVISIA. Auctoritatem ei dedit Matthias Ramelovius in peculiari libello.

CEREVISIA SECALINA. *Germ.* Roggenbier.

Viridiuſculi eſt coloris, ſaporis haud ingrati, valde nutriens, aluum conſtipans. Reſpirandi difficultatem producit (*)

CEREVISIA AVENACEA. *Germ.* Haberbier.

Anglis & *Polonis* in uſu eſt. Tenuis eſt, minus ſpirituoſa, minusque nutriens. Urinam pellit, calculum diſſolvit.

CEREVISIA *ex frumento indico Mays dicto. Germ.* Maysbier.

In

(*) Geoffroy *Mat. med. 3. Theil S. 904.*

In America septentrionali valde usitata est. Sapore & virtute convenit cum hordeacea cerevisia. (*)

TARASUN SINENSIUM.

Sinenses cerevisiam conficiunt non coctione, sed infusione. Malto triticeo vel hordeaceo grossiuscule contuso fervidam affundunt aquam; ita tamen, ut maltum tantum humectetur. Massa perpetuo agitatur, & sub hac agitatione affusio aquæ tam diu continuatur, donec supernatans liquidum saturatum colorem acquirat, & viscosum fiat. Postquam paululum refriguerit, aqua malti decantatur in angustius vas, eique pauxillum lupuli sinensis additur. Dein vas bene obturatum in terræ fossam, ut massa fermentet, ponitur, & peracta fermentatione succus torculari exprimitur, qui statim infunditur cado, quem bene obturant & in cella servant. Hæc cerevisia clara est instar vini, vehementer inebriat, & fœcibus fermentantibus plena est. (**)

CEREVISIA ABIETINA. *Germ.* Tannenbier. *Belg.* Sprucebeer.

Paratur ab Europæis in America septentrionali. Coquuntur frutices eius speciei, quæ est *Abies Piceæ foliis breuibus, conis minimis* RAND. MILL. *Gard. Diction. Sp.* 5, una cum strobulis & spinis in aqua in aheno cupreo. Sub coctione semper agitando admiscetur frumentum tostum & panis tostus. Tamdiu coquitur massa, donec cortex a ramis decidat. Nunc colatur liquidum, & addito syrupo ad fermentationem aptum fit, qua peracta cadis excipi-

(*) KALM *in Abhandl. der Schwed. Academ.* 14. *Band S.* 39.

(**) GMELIN *Reise nach Sibirien* 3. *Theil S.* 54.

cipitur. Incolarum unicus & quotidianus potus hæc cerevisia est, sapore cerevisiam secundariam referens, nisi quod paulo resinosus sit. Salubris censetur. Urinæ excre tionem promovet. Brunna est & clara, & vitro infusa spumas agit. (*)

Spec. II. Aromatico-balsamica.

Nonnulla ex his pauco tantum principio aromatico-balsamico oleoso spirituoso, alia largiori eius copia instructa sunt. Præterea aqueæ mucilagini admixtæ utplurimum particulæ resinosæ sunt. Pro variis his principiis sapore & virtutibus differunt.

SUCCUS BETULÆ *sauciatæ. Germ.* Birkensaft.

Betulæ truncus seu ramus primo vere, antequam folia protrudantur, copiosissimum fundit succum grati dulcis saporis reficientis balsamici, quem multi recentem ad depurandum sanguinem & reficiendum corpus hauriunt. Recens in lagenis servatus, facile acescit. Coctum, donec spumescere desinat, nostrates cum rhenano vino & citri succo miscere solent, & lagenis indunt bene obturatis, sicque ad longum tempus servant. Præparatus iste succus, bullas in vitro generat, & vino campanico sapore accedit. Diabeten excitavit ad 15 mensuras haustus. (**)

SUCCUS PALMÆ *coccifera indicæ, fructu anguloso.* C. B. Rumph. *Herb. Amb. Tom.* 1. *p.* 5.

Ex

(*) Kalm *in Abhandl. der Schwed. Academ.* 13. *Band S.* 197. *sqq.*

(**) Boneti *medicina septentrional, P.* 1. *p.* 794.

Ex florum racemis, quos *Majang* vocant, peculiari artificio liquor elicitur, qui quum primo exſtillat, inſtar aquæ limpidus eſt, dein autem magis fit ſeroſus, jucundi admodum ſaporis, & dulcior eſt quam liquor nuce contentus, grata acredine linguam afficit, & dulcedinem per unicum tantum diem retinet; poſtea fit acidus ac potationi ineptus. Liquor hic latinis dicitur *Vinum palmeum*, vulgo *Vin de Palma*, in India veteri Malabaris *Sura* & *Syra*, Malaicenſibus *Loacca* & *Towak*, Amboinenſibus *Tua*. Partim pro potu recenti inſervit, partim ad deſtillandum Spiritum vini indicum, *Areca* dictum, uſurpatur.

LYMPHA CALAPPI. ſ. SUCCUS *coccum vel nucem indicam maiorem copioſe replens.* RUMPH. *l. c. p.* 4. *Germ.* Der Saft in der Cocosnuſs.

Hoc ſucco nux admodum intumeſcit, &, ſi recens aperiatur, magna vi proſilit, tantaque quantitate, ut pro duobus hominibus ſufficeret. Suauiſſimus eſt & pro potu optimus, qui in adulta tenera nuce continetur; in juniore dulciſſimus ſed paululum ſalſus; in veteri nuce auſterus atque acidus; in vetuſtiſſima iterum dulciſſimus ſed rancidus & pro potu ineptus. Hic ſuccus, quum fuerit aſſumtus, vehementer refrigerat, & ſtatim per omnes artus penetrat & ſudores excitat; hinc ſi quiſpiam exagitatus magna copia illum hauriat, præſertim matutino tempore ac jejunus, cito apoplecticus aut paralyticus fit. Ceteroquin potus eſt ſalubris, Indis admodum familiaris, dummodo non hauriatur, dum corpus valde calet vel inteſtina ſint debilitata. Si vero nux ſub cineribus fuerit toſta, ac tum liquor potetur, innoxie magis & cum ſucceſſu propinari poteſt.

SUCCUS PALMÆ *nuciferæ ſ. cocciferæ Guineenſis* BAUH.

Vini

Vini vicem Guineensibus præstat, & Vin de palma etiam vocatur. Recens bibitur e sauciato trunco elicitus, delicatissimi saporis est, sed facillime inebriat. Per aliquot dies servatus saporis gratiam perdit; spiritu tamen turgidus manet. (*)

SUCCUS ACERIS *montani candidi & rubri.* C. B. *Germ.* Der Saft aus den weissen und rothen Ahornbæumen.

Limpidus est in statu recenti, admodum refrigerans, dulcis. Salubris est & urinam pellit.

SUCCUS ACERIS *maioris* CORDI. *Germ.* Der Saft aus dem grossen teutschen Massholder oder Ahorn.

Hoc succo nonnulli verno tempore loco aquæ betulinæ utuntur. (**)

SUCCUS LONTARI *domesticæ* s. PALMÆ *vinariæ primæ aut Jagariferæ* RUMPH. *Tom. 1. c. 9. t. 10.*

Sura, *Tua*, *Towack*, *Vin de Palma*, etiam vocatur, & potui præcipuo communi inservit. Hic liquor eiusdem est naturæ ac iste ex calappo elicitus; peculiari tamen sapore ab eo distinguitur, & magis subruffus ac pinguior, hinc ad excoquendam *Jagaram* (de qua vide *Condimenta*) aptior est.

SUCCUS LONTARI *sylvestris* RUMPH. *l. c. c. 10. t. 11.*

Longe vilior est, nauseosus ac caput gravans; ex detruncato arboris vertice maxime educitur.

SUC-

(*) BOSMAN *Voyage de Guinee. p. 296.*
(**) LOESEL *Flor. Pruss. p. 3.*

SUCCUS PALMÆ *indicae vinariae ſecundae* ſ. SAGUERI. ſ. GOMUTI Rumph. *l. c. c. 12.* obviæ in *Javae* ora orientali, etiam in *Baleya*, ac porro per omnes inſulas, quæ in *Archipelago Moluccano* ſitæ ſunt.

Hic ſuccus, cuius frequentiſſimus in India uſus eſt, & quem *Sagueiro* ordinarie vocant incolæ, recens ex arbore hauſtus pellucidus eſt, ſaporis & coloris perfecte inſtar muſti recentis; ſi autem paululum ſibi relinquatur, turbidior fit inſtar ſeri lactis, acrius etiam linguam vellicans. Recens ac dulcis autem parum aſſumitur, quia tunc inſalubris habetur, ventrem debilitat, & ſanguinem nimis commovet. Aliquando tamen pauca copia delectamenti gratia hauritur. Expertum quoque fuit, plurimos homines, qui difficulter purgationes aſſumere poſſunt, ſeu ab ingeſtis nullam ſentiunt operationem, fortiter & commode purgari, ſi jejuni recentis muſti ex arbore mox eliciti magnum aſſumant hauſtum. Ut vero ordinario potui aptior reddatur, infunditur in cacabos, atque ipſi miſcentur faſciculi duo radicum conſciſſarum arboris cuiusdam ſylveſtris, *Seſoot ſ. Pharmacum Sagueri ſ. Oebat Sagueer* Rumph. *L. 2. c. 52. t. 44.* vocatæ, per quas potus Sagueri ſpiſſior, albidior, & inſtar lactis aquoſi redditur, ſique maiori copia addantur, luteſcit. Gratus autem eſt hic potus, adſtringens ſeu auſterus. Sunt in *Amboina* homines magnæ conditionis, & primores, qui eum præferunt vino hiſpanico, quia ex illorum ſententia ipſis melius convenit; cito quoque & agiliter inebriat inſtar vini optimi. Potus vero ipſe, ſi natura eius frigida ac mucilaginea per amaras & acres ſeſoot radices fuerit temperata, non ita inſalubris habendus eſt; qui eum enim modice aſſumunt, ſentiunt notabiliter, quod ſtomachum corroboret, & appetitum excitet. Convenit autem melius

lus fortibus, robuſtis, & laborioſis corporibus, quam ſedentariis atque otioſis. Habet hic potus vim diureticam & ſudoriferam; hinc ſagueri potatores plerumque, ac ſi ſudoribus diffluerent, apparent. Si autem Sagueiro quotidie nimia aſſumatur copia, damnum adfert; muco enim ventriculum obducit, quo appetitus exſtinguitur, & corpus in cacochymiam incidit, unde pallor faciei, hydrops, & indica paralyſis, *berberi* dicta. Malignam & dolorificam quoque creat ebrietatem, præſertim ſi potus *arack* ſuperbibatur. Nocet etiam pectori, & organis pneumaticis, & raucam reddit vocem.

SUCCUS *ex* NYPA *arbore.* RUMPH. *Tom. 1. c. 16. t. 16.*

In *Ternata*, *Arakan*, & *Sumatra*, pro potu ordinario ſumitur. Corymbus fructifer, antequam fructus adoleſcant, abſcinditur, & ſuccus elicitur ex caulibus trunci & fruticum. Hic autem ſuccus non eſt ſalubris, quum arbores in ſalſis creſcant locis, eundemque ſuccus retineat ſaporem. Quæ vero longius a littore maris locatæ ſunt, meliorem aptioremque dant potum, quamvis dulcis & nauſeoſus ſit. Plurima vero eius copia arachæ urendæ inſumitur. In inſulis *papæſenſibus*, ubi riuuli tantum inveniuntur, hæc arbor nullum ſalſum habet ſolum, unde dulcem quoque ſuppeditat ſuccum, quem loco ſagueri ibi uſurpant.

MUSTUM. *Germ.* Moſt.

Succus ex uvis, pomis, pyris expreſſus, nondum fermentatus. Vel recente vel inſpiſſato utimur. In nonnullis calidis regionibus ſuccus uvarum, qui facile in acidam fermentationem tranſire ſolet, & ideo

ideo in bonum vinum haud mutari poteſt, ad ſyrupi ſpiſſiuſculi conſiſtentiam inſpiſſatur, & uſui alimentario inſervit. *Muſtum coctum* audit *Latinis*, *Vino cotto Italis.* Muſtum ad extracti conſiſtentiam inſpiſſatum vocatur *ſapa vini.* Fit ex dulcibus uvis, dulcibusque vinis admiſceri ſolet. Turcæ autem ex hac ſapa cum aqua diluta potum conficiunt, quo loco vini utuntur. Sed omne muſtum, vinum etiam coctum, inſalubre, crudis multis oeleoſo mucilagineo terreſtribus partibus fermentantibus plenum eſt, quare ventrem inflat, impurum ſanguinem generat, pituita craſſa ventriculum opplet, nervos afficit, inebriat, & capitis dolores infert.

POTUS THEÆ *fruticis, folio ceraſi, flore roſæ ſylveſtris, fructu unicocco, bicocco, & utplurimum tricocco.* KÆMPFERI *Amœn. exot. p. 611.* Colitur frutex in *China* & *Japonia. Sinenſis* autem ſola thea ad *Europam* transfertur. Optima thea creſcit in Japonenſi provincia *Fiſien*, & ſinenſi provincia *Nanking.*

Unica tantum datur theæ planta, & innumeræ foliorum ſiccatorum varietates nomina obtinuerunt vel a provinciis, vel a magnitudine & vetuſtate foliorum, vel ab eorum diverſa collectione & varia exſiccationis & præparationis ratione. Quoad colorem thea vel eſt viridis, eaque eundem colorem aquæ fervidæ communicat, vel eſt e nigricante brunna. Poſterior vocatur *Thee Bou.*

Foliis theæ recentibus maligna quædam vis, & inimica cerebro qualitas ineſt, qua, ſpiritus animales turbando, mentem inebriat, & tremulum inducit nervorum motum; quæ autem aſſidue frigendo egregie corrigitur, ita ut, eliminata narcoſi, blanda rema-

remaneat animales ſpiritus refocillandi efficacia. Hinc neceſſitas toſtionis foliorum theæ. Folia ſigillatim decerpuntur, & collectio non una vice, ſed utplurimum diverſis, abſolvitur. Quæ prima collectione obtinentur folia pauca, tenella, nondum integre explicata, omnium nobiliſſima, ob pretioſam raritatem principum palatiis & divitibus dicata ſunt. Hæc eſt *thea cæſarea ſeu flos theæ*, *germ.* Kayſerthee. Sed in errore verſantur, qui hanc theam ex florum petalis conſtare credunt; hæc enim petala nemo colligit, nec foliorum loco uſurpat. Secunda meſſis theam variæ bonitatis largitur. Quæ ex craſſioribus conſtat foliis, maiori copia ex Sina ad Europam dimittitur, (& pro thea cæſarea a Belgis venditur) ut & ea, quæ ex promiſcue collectis foliis conſtat, quæ tertia & ultima collectio ſuppeditat. (*)

Thea ab aere caute munienda eſt; ſub calidiori enim climate facile diſſipatur ſubtilior pars, & in humido aere corrumpitur thea. Intra annum ſorbillata ſapit quidem delicatiſſime, ſed turbat copioſe aſſumta mentem, & tremorem inducit articulis, quoniam narcotica vis, quæ leni toſtione non penitus tolli poteſt, nondum ſatis deleta eſt; hæc enim poſt elapſum annum ſponte ſenſim miteſcit. Optima, delicatiſſima, & maxime exhilarans eſt, quæ unius anni ætatem habet; recentiorem nemo bibit, niſi mitigatam admixta æquali portione theæ vetuſtioris. Bonæ notæ thea ſubviolaceum odorem, elegantem viridem colorem habere, eoque infuſum tingere debet.

Thea

(*) De cultura theæ & diverſa foliorum collectione fuſe egerunt KÆMPFERUS in *Amœnitat. exoticis*, DU HALDE in *der Beſchreibung des Chineſiſchen Reichs*, Anonymus in 21. *Stück der phyſicaliſchen Beluſtigungen* S. 814.

Thea interno usui inservit vel infusione, quæ nobis & Sinensibus usitata est, dum integris foliis aqua fervens superfunditur, quæ foliorum virtute imbuta protinus sorbillatur; vel coctione, quæ a civibus & rusticis Sinæ & Japoniæ recepta est; vel mixtione subtilissimi theæ pulveris cum aqua fervente, pulpæ ad instar tenuioris, quæ a Japonensibus melioris conditionis pitissando hauritur.

Theæ folia copioso principio mucilagineo, aliqua resinæ parte, & multa terra irresolubili constant. Mucilagineis partibus plurimis imprægnatur infusum, quod de resina parum solvit, interim ab hac infusi tinctura & adstringens sapor. Foliis etiam pauxillum olei essentialis ætherei inest, quod saporis & odoris balsamico aromatici lenissimi causa existit. (*)

Dum thea tantum in infuso utamur, facile unusquisque perspiciet, quod istud infusum paucis tantum medicamentosis virtutibus instructum sit, & quod, excepta leni eius virtute subadstringente ab extractis partibus resinosis, boni omnes & mali eius effectus aquæ calidæ tribuendi sint, cui theæ folia gratum saporem & odorem conciliant. Coctione forti medicamentosior fit thea, sed amaro sapore ingratior. Mediocris theæ potus solida humectat, relaxat, sanguinem diluit & defœcat, humores spissos resolvit & obstructiones viscerum reserat, sudorem atque urinam pellit, alvum emollit, tartaream calculi materiam eluit; quod posterius, asserente KÆMPFERO, adeo insigniter præstat, ut calculosos & podagricos inter theæ bibulos Japoniæ nunquam invenies. Addit Auctor, Europæis forte idem commodum a theæ potu sperandum esse, nisi iam adhære-

(*) NEUMANN *von vier Subjectis diæteticis S. 113.*

hæreret genitale mali principium & pertinax dispoſitio.

Sed obſervatores practici varia mala ex theæ potu adnotarunt. Nocet in morbis colicis & nervoſis, atque oculi inflammationibus. Non conducit iis, qui ventriculi & corporis debilitate & ſolidorum flacciditate laborant, hypochondriacis, hyſtericis. Nimia & continua infuſi theæ ſorbillatio ſolida admodum debilitat, & appetitus imminutionem, ventriculi debilitatem, inflationem inteſtinorum, conatus vomendi, cachexiam, hypochondriacum malum, humorum ſpiſſitudinem, vertiginem, artuum tremores, fluorem album, & impotentiam virilem producit. (*)

Calide ſorbta thea ſalubrior eſt tepida.

Quum vix quoddam benificium medicinale a thea ſinenſi in noſtrum corpus redundet, multi anniſi ſunt Phyſici, exemplo Americanorum varias plantas theæ veræ ſubſtituentium, ex plantis europæ indigenis nonnullas eligere, quæ aquæ fervidæ infuſione gratum & theæ orientali ſimilem ſaporem communicent; ut impenſis parcere, veraque thea carere poſſimus. Sed veriſſimum eſt, nullam plantam mortalibus hactenus cognitam eſſe, quæ tam innocentibus mitibusque principiis gaudet ac thea ſinenſis, quæque aquæ calidæ tam gratum ſaporem conciliat. Omnes aliæ enim plantæ in aqua decoctæ ſaporem ingratum habent & medicinalem. Sequentia ſunt theæ ſuccedanea, quæ Neumannus iam recenſet.

Cha-

(*) vide Gohl *Act. med. Berol. Dec.* 1. *Vol.* 2. *p.* 128. Scharschmidts *Diætetik. S.* 591. Geoffroy *Mat. med.* 2. *Theil. S.* 415. Zimmermann *von der Erfahrung in der Arzneykunſt* 2. *Theil S.* 339.

Chamelæagnus DODON. f. *Myrtus brabantica* f. *Rhus ſylveſtris.* *Germ.* Brabantiſcher Poſt. Unam eandemque eſſe plantam cum thea Sinenſium cenſuit SIMON PAULI, (*) cuius vero magnum errorem demonſtrarunt ALBINUS & CLEYERUS. (**)

Capraria Coraſſavica. Cauritta Luſitanorum. HERM. *Par. Bat.* *Weſtindia thea* SLOANE *Hiſt. Jam. Vol.* 1. *p.* 209. *Thee ſauvage.* LABAT *voy. aux Isles de l'Amer. T.* 3. *p.* 466. *Germ.* Wilder weſtindianiſcher Thee. In inſulis *Curaſſavicis*, *antillis*, & *peruanis* loco theæ folia uſurpant incolæ. Sed errat LABAT, dum verum theæ fruticem eſſe credit.

Botrys ambroſioides. C. B. *Blitum odoratum mexicanum.* PLUKN. *Atriplex odora ſ. ſuaveolens mexicana* MORISONII. Folia Mexicanis in uſu ſunt.

Yaupon inſulae Carolinæ LAWSON. *Thee de Paraguay. Phyſ. Beluſt.* 30. *St. S.* 1537. Folia viridia cum ramuſculis in mortario contundunt Indi, donec nigricantia evadant; hæc dein in vaſe fictili cum aqua frigida igni apponunt, & ſemper agitando aquam ebullire ſinunt. Tunc folia in ſole ſiccantur, & ad uſum ſervantur. Utuntur autem incolæ ſolo foliorum infuſo, cuius ſapor eſt amarus, valde adſtringens. Magni nihilominus æſtimatur ab Indis, qui illud ut remedium ſudoriferum, & ſpecificum contra diabeten & colicam calculoſam, ſumme laudant.

Caſſina herba. *Gall.* Apalachine. Apud *Floridae* & *Louiſianae* incolas theæ vices gerit.

Adian-

(*) TR. *de abuſu tabaci & theæ.*

(**) *Act. Hafn. Vol.* 4. ALBIN. *Diſſ. de Thea Francof. ad Viadr. habita.*

Adianthum canadense. Canadensibus infusum theiforme exhibet.

Europaei varias herbas in usum theiformem trahere solent, quae vero nec gustu nec indole accedunt sinensi theae. Plurimae ex his nimis amarae nauseosae sunt, & licet sanguinem depurare valeant, ob medicamentosas tamen qualitates insignes quotidiano usui minus accommodatae sunt. Non interim diffiteor, eas in infuso aquoso calido ad aliquot septimanas verno tempore sumtas, depurandis humoribus admodum prodesse. Commendantur folia *betonicae*, *tussilaginis*, *rosae*, *agrimoniae*, *pyrolae*, *paralyseos*, *clematidis*, *gnaphalii montani*, *rutae murariae*, *saniculae*, *pulmonariae*, *hepaticae nobilis*, *virgae aureae*, *scabiosae*, *euphrasiae*, *fragariae*, *urticae*. Prae omnibus autem laudibus maximis a nonnullis sequentes tres herbae sunt elatae, quibus idcirco nomen theae indigenae datum est.

Veronica Officin. *Germ.* Ehrenpreiss. Sapor amarus, herbaceus. Nihilominus huius herbae infusum sua efficacia praeferendum esse herbae theae in peculiari exercitatione physico medica demonstrare studuit HOFFMANNUS. In huius plantae laudes *Veronicam theezantem* scripsit JOHANNES FRANCUS.

Vitis Idaea, foliis subrotundis, non crenatis, baccis rubris C. B. & TOURN. *Germ.* Rothheidelbeerkraut, Preusselbeerkraut. Ob saporem amariusculum leniter adstringentem non ingratum magni illam faciunt *Annales Wratislavienses physico medicae Ann. 1722. p. 89 & 1727. p. 423.*, & ERHARTUS in *historia plantarum oeconomica* germanico idiomate edita *P. 7. p. 35*, suspicans, Yaupon Carolinensium huius vaccinii speciem esse.

Teu-

Teucrium verum. *Germ.* Bathengel. Laudatur a GOHLIO *Act. Berol. Vol. 2. Dec. 1. p. 125.*

POTUS CAFE. CAHOVEH *Arabum.*

Arbor *Evonymo ſimilis Ægyptiaca, fructu baccis lauri ſimili* C. B. *Germ.* Caffeebaum, ſponte creſcit in *Arabia felici* & *Perſia; in America* magna in quantitate colitur. Fructus fert, quorum unus magnitudinis ceraſi longioris eſt, in cuius medio nucleus continetur e duobus oblongis hemiſphæriis conſtans. Primo viridis & pellucidus eſt nucleus; maturitate autem durus, opacus, & ex albo flaveſcens fit, & materia viſcoſa ſuccoſa nucleum inter & exteriorem fructús ſeu pericarpii pelliculam obvia exſicceſcit ſenſim, ita ut nucleus cum pellicula concreſcat Maturi ſic nuclei ab arbore decerpuntur, colliguntur, in ſole bene ſiccantur, & in duo hemiſphæria quivis ſeparatur cylindro rotatus, quæ ulterius ſiccantur & depurantur.

Variæ nobis afferuntur Café ſpecies, quæ præſtantia valde inter ſe differunt. Omnium optima cenſetur ex oriente translata, & *Café de Levante* appelatur. Hæc ceteris minor atque pallidi coloris eſt. Bonitate hanc ſequitur *Javanica* faba, viridiuſculi coloris. Maiora ſemina ex albo flaveſcentia infimæ notæ ſunt, & ſub nomine Café *Surinamici* veniunt.

Siccatæ fabæ crudæ ex terreſtribus indiſſolubilibus partibus, mucilagine, & oleo partim pingui partim volatili balſamico ſpirituoſo compoſitæ ſunt. Toſtione hæc principia varie alterantur, magna ex parte diſpellitur volatile principium, & oleum pingue in empyreumaticum acre mutatur, mucilaginis pars aliqua cum crudis particulis oleoſo terreſtribus in reſinam convertitur. Toſtione quartam circiter

partem de pondere suo amittunt fabæ crudæ. Quo magis torrentur, eo plus olei volatilis spirituosi gratum odorem spargentis exhalat, eo acrius, fixius, & resinosius empyreuma in fabis generatur. Decoctum fabarum tostarum ea ratione paratum, qua eo uti solemus, partibus gummoso mucilagineis, oleo empyreumatico calefaciente, subtili, volatili, & paucis partibus resinosis nauseosum producentibus saporem, impraegnatum est. Major aut minor horum principiorum quantitas pendet a tostionis & decoctionis gradu. (*)

Aquam particulis tostarum fabarum coctione impraegnatam & claram bibimus, absque sedimento, quo Turcæ delectantur. Melior est methodus, aquam calidam supra pulverisatum Café per filtrum trajiciendi, sic enim volatile principium egregium, sub coctione partim exhalans, totum cum mucilagine solubili extrahitur, & vix resinæ aliquid hujus infusi mixtionem ingreditur. Quare etiam salubrior habetur iste potus filtratus, qui sanguinis massam celerius permeat, faciliusque per secretoria vasa transit, nec tam cito anxietates cordis & phlogoses producit, quam decoctum café, inprimis saturatum. Orientales populi ex semimaturis fructibus, vel ex pellicula cum medulla viscosa dulci siccata & leniter tosta, potum delicatum infusione conficiunt, qui *Café à la Sultane* vocatur. Infusum aquosum nucleorum crudorum saporem nauseosum ex dulci amaricantem pinguem ingratum habet. Hinc

(*) Chemicam analysin nucleorum café fuse exponunt NEUMANN in *Lection. von vier Subject. diæt.* p. 185-189. GEOFFROY *Mat. med.* 2. *Theil* S. 639. RYHINER in *Act. Helv. phys. med. math. med. Basil.* 1762. p. 383, cuius commentatio translata exstat in *Neuen Hamb. Mag.* 5. *Stück.* S. 433.

Hinc docta gula infusum tostorum seminum praefert, linguam gratius stimulans. Sed quaeritur, quodnam ex utroque infuso sanitati melius conducat? ANDRY valde quidem laudat decoctum fabarum crudarum citrinum pinguiusculum, theae instar haustum, quia ventriculum roborat, indigestioni medetur, urinae acrimoniam lenit, & pertinacissimam tussim compescit. Sed hae virtutes etiam bono infuso seminum tostorum competunt, quod praeterea certissime magis roborat & sanguinem commovet atque corpus calefacit, & ideo pituitosis, frigidis, phlegmaticis hominibus, porro iis, qui debili ventriculo, flaccidis solidis, & animi torpore praediti sunt, utilius utique est quam decoctum fabarum crudarum. Verisimile etiam est, hoc posterius decoctum continuo haustum lentore suo mucaginoso terrestri ventriculum molestare, & obducere, atque ventris inflationem generare posse. Fatetur enim ipse ANDRY, hoc decoctum saturatum terrestribus particulis plenum esse. (*)

Effectus potus nucleorum tostorum differt pro tostionis gradu, proportione diversa aquae & pulveris & pro coctionis vario modo. Si bonos effectus edere debet, raro & parce hauriendus est, ex seminibus leniter tostis paratus, clarus, non valde saturatus; paulo dilutiorem sumere debent, qui aliquoties quotidie illum sorbillare consueverunt. Nonnullis non nocet ipse potus, sed illi admixtum lac. Nimis dilutus & aquosus vix medicamentosus est, e con-

(*) Legantur ANDRY *Traité des alimens du Careme p. 371.* & ROSTAN *Examen si la methode de tirer la teinture du café sans le rotir est preferable a l'ancienne & ordinaire methode de le bruler* in *Act. Helv. Vol. 5. Bas. 1762. p. 403.* translat. in germ. ling. in *neuen Hamb. Mag. 2. Band 7. St. S. 70.*

e contrario copiose assumtus totum debilitat corpus. Potus café, rite præparatus, mediocri quantitate assumtus, sequentes habet virtutes, a principio oleoso spirituoso volatili empyreumatico & resinoso maxime derivandas. Ventriculum roborat, flatus dispellit, cruditates primarum viarum attenuat; hinc matutino tempore haustus excretionem alvinam in iis promovet, quibus debilia sunt intestina, & post pastum sumtus ciborum concoctionem accelerat, atque stomachicam cephalalgiam mitigat. Corporis calorem accendit & fovet, circulum sanguinis celeriorem reddit, humoresque spissos resolvit; perutilis idcirco est frigidis, pituitosis, phlegmaticis. Motu sanguinis aucto spiritus animales excitat; hinc animi tristitiam in sexu fœminino vini instar dispellit, somnum avertit, mentem literarum studiosis exacuit. Sudores pellit & urinam, eamque peculiari tingit colore, manifesto argumento, hunc potum impuritates humorum per urinarias vias excernere, id quod experientia in calculosis comprobauit. Virtute tandem aphrodisiaca etiam gaudet. (*)

Sed idem potus magnum corpori humano affert damnum, si vel ex nucleis fortiter tostis paratus, vel nimium saturatus, vel turbidus pulverulentis particulis crudis terrestribus resinosis irresolubilibus remixtus est, vel tandem si concentratus hic potus magna ingurgitatur copia. Sanguinem & bilem summe

(*) Speciales in scriptis medicis casus de potus café insigni efficacia in nonnullis morbis consignati inveniuntur. Vertiginem curasse, testantur *Gazette salut. An.* 1751. *n.* 33. diarrhœam, *Act. phys. med. Acad. Nat. Cur. Vol.* 1. *Obs.* 34. cephalalgiam, *Misc. Nat. Cur. Dec.* 2. *Ann.* 3. *Obs.* 1698. *Act. Acad. Nat. Cur. Vol.* 1. *Obs.* 88. Remedium præservativum in affectu nephritico, MUYS in *Praxi der Wundarzney*, *p.* 341. Dr. LOBB in *Gentlem. Mag.* 1761. *p.* 355.

me exæstuat, humoresque, dispulso per sudores & urinam sero diluente, inspissat, acres, & ad inflammatorias stases aptos reddit. Hinc anxietates & palpitationes cordis producit, hæmorrhagias concitat, ad febres purpuratas, biliosas, ardentes disponit corpus. Nervos afficit, tremorem membrorum inducit. Stimulos etiam ad venerem infringit. Turbidus inprimis café potus ventriculum cruditatibus replet & gravat, appetitum imminuit, solida relaxat, humores crassos facit, obstructiones viscerum, faciei pallorem, & cachexiam gignit. (*)

Varia sunt café succedanea. Fabæ vulgares tostæ, semina tosta tritici, hordei, secalis, oryzæ, frumenti turcici, tosta pisa, lentes, amygdalæ, juglandes, avellanæ, crusta panis, grutum, aquæ infusa vel cocta frequentius a pauperibus bibuntur. Præcipue infusum seminum secalinorum tostorum nuperrime recipiebatur, etiam apud primores & divites, ita ut videretur, quod mox orientali café supersedere possimus. Sed delicatula lingua & præconceptæ opiniones orientale iam in sua servant autoritate. Certissimum interim est, prædicta café succedanea mitius in nostrum corpus agere, iisque destituta esse malis effectibus, quos a potu café orientalis in tot & tantis subjectis observamus. Aqua ex tostis cerealibus, leguminosis, & nucibus, si tostionis regulæ supra exhibitæ sint observatæ & aqua tantum ebulliverit, nihil extrahit, nisi solubiles partes mucilagineas & oleosas, relictis colla, muco tenaci terresti irresolubili, & resinosis partibus. Ergo hæc suc-

(*) Quotidiana quidem experientia abunde docet, quæ multifaria nascuntur mala ex abusu potus café; peculiares autem dissertationes in maiorem rei testimonium scripserunt ALBERTI, & Dn. PLAZ Resp. J. G. GLEDITSCH.

ſuccedanea omnino ſalutares habent virtutes, roborant, diluunt, calefaciunt, atque ſine omni dubio magis nutriunt, quam orientale café. Et quum oleo volatili ſpirituoſo balſamico careant, non adeo medicamentoſa ſunt. Si itaque quæſtio eſt de potu medicamentoſo, utique orientale café præferre debemus, ſed tale in quotidianum uſum cedere non debet, ad quem aptiora ſunt caffé ſuccedanea. Hæc tamen etiam abuſu vel male inſtituta præparatione, v. gr. ſi turbida vel fortiori coctione crudis particulis irreſolubilibus imprægnata ſint, craſſum generant ſanguinem vaſa obſtruentem; ſed noxa, quam inferre poſſint, minor tamen eſt ea, quam potus orientalis café producit.

POTUS CHOCOLATÆ. ſ. SUCCOLADÆ.

Chocolata duplex in uſum alimentarium venit. Prima eſt communis ſeu vulgaris ex cacao & ſacharo confecta, quibus amygdalas dulces, pineas, piſtacias, oryzam, addunt nonnulli; ſecunda *hiſpanica*, *americana*, *mexicana*, *peruana*, *indica*, ex cacao, ſacharo, & ſiliqua aromatica, *Vanilla* ſeu *aracus aromaticus* dicta, paratur. Alia adhuc alii addunt aromata, & quam ſic dictam chocolatam regiam deſcribit MAURITIUS HOFFMANNUS, (*) tam multis calidisque aromatibus compoſita eſt, ut tantum medicamenti inſtar uſurpari poſſit. Hiſpanicæ variæ dantur compoſitiones, quæ tamen non niſi diverſa ingredientium proportione ab invicem differunt.

Cacao Americæ ſeu avellana mexicana TOURN. & J. B. *Cacahuaquahuitl ſ. Cacoatal Mexicanorum* creſcit in regno *Mexicano*, *peruano*, & *inſulis antillis* v. g. *Hiſpaniola*, *Cuba*, *Jamaica*. Fructus fert hæc arbor cucu-

(*) In *Actis laboratorii chymici Altorfini p. 288.*

cucumeriformes duplici cortice tectos. Intus continentur ſemina carnoſa, olivis paulo maiora & ſemicordis formam fere referentia, ſplendide polita, dilute violacea. Hos nucleos incolæ e fructibus maturis eximunt, &, aqua abluendo, ab adhærentibus ſordibus viſcoſis debite purgatos, in ſtoreis aut linteis expanſis ad ſolem exſiccatos, ad uſum aſſervant. Subſtantia nucleorum denſa, ſicca, pinguiuſcula, ſapore auſtero amaricante & odore haud ingrato donata, ex tribus conſtat principiis, terreo ſcilicet, reſinoſo, & oleoſo ſebacco. Reſina, quæ tamen non magna quantitate in nucleis hæret, valde terrea eſt, & cauſa ſaporis nucleorum amari & acerbi exiſtit. Subſtantia oleoſo ſebacea dulcis & temperatiſſima eſt, & inſigni copia abundat. Vulgo *butyrum cacao* nuncupatur, & ad externos uſus medicinales egregie inſervit. (*) Hæc ſubſtantia ſebacea, coctionis beneficio extracta, tota quidem nutriens eſt atque laudabilis, aſt per ſe propter nimiam ſuam pinguitudinem in ſubjectis imbecillibus difficulter a ventriculo ſubigitur, eumque facile moleſtat, relaxat, vaſa obſtruit, & inteſtina globulis induratis ſebaceis replet. Hoc principii oleoſi ſebacei vitium, ſub chocolatæ confectione, additione & intimiori miſcela ſachari penitus tollitur; ſacharum enim pinguem hanc ſubſtantiam disjungit, attenuat, & in aquoſis menſtruis ſolubilem reddit. Ad emendandam hanc ſevi qualitatem vitioſam ſuum quoque faciunt Vanilla, aliaque aromata, ventriculum roborantia, & ad melius ſubigendam hanc pinguem & nutrientem ſubſtantiam ſtimulantia.

Varia

(*) Subſtantias chymicas nucleorum cacao & chocolatæ explicarunt GEOFFROY *mat. med.* 2. *Th. S.* 610. & GEELHAUSEN in *Commerc. litter. Norimb. Ann.* 1737. *p.* 82. Præ omnibus vero digniſſima lectu eſt J. F. CARTHEUSERI *Diſſ. de chocolata analepticorum principe.*

Varia eſt methodus, chocolatæ ingredientia commiſcendi. Optima ſine dubio eſt, dum nuclei cacao a putaminibus purgati, leniter toſti, in lapideo mortario calido cum piſtillo calido tamdiu contunduntur, donec in maſſam tenuem ac mollem fere butyraceam diffluant. Dein ſacharum pulveriſatum, vanilla, aliaque aromata, adduntur, & cum pulte nucleorum intime miſcentur. Denique in tabulas formatur maſſa, quæ frigefacta chocolatam ſiſtit, lævem, ſiccam, friabilem, odoris grati oleoſo balſamici, ſaporis pinguiuſculi ſubdulcis.

Chocolatæ contritæ aut raſpatæ una pars cum ſex circiter partibus aquæ, aut lactis recentis, coquitur, donec ſpumeſcit; & hoc decoctum ſubcalidum apto ligno probe agitatum ſorbillando hauritur. Addunt nonnulli unum vel plures ovorum vitellos, ut & ſacharum. Alii cum vino leniter ebullito chocolatæ potum conficiunt, ſed nimium iſte fervorem in ſanguine excitat, ſimulac ille, qui aromatum plurium additione fortior redditur. Chocolata paulo vetuſta, non tamen rancida & carioſa, in uſum alimentarium trahi debet, melior enim, tenerior & ſolubilior eſt recente.

Potulentum hoc valide nutriens optimis polychylis adnumerandum eſt; hinc peridoneum, ſanguinem deperditum reſtituere, vires fractas corporis revocare. Sed non analepticum ſolum exiſtit; eſt etiam demulcens, temperans, & edulcorans alimentum, inprimis chocolata ſimplex, cuius mixtionem nec vanilla, nec alia aromata ingrediuntur, quæ itaque egregium præſtat uſum in phthiſi, in lentis & hecticis febribus, poſt prægreſſas & nondum perfecte ſopitas hæmorrhagias, in dyſenteria, ventriculi & inteſtinorum eroſione, arthritide, rheumatiſmo, ſcorbuto, tuſſi ſicca, urinæ ardore, ſtrangu-

ria,

ria, aliisque ex acrimonia humorum oriundis morbis. Hispanica vero chocolata aromatica sanguinem magis calefacit, & solida stimulat, quare in prædictis ægritudinibus minus tuta est; conducit autem senibus, emaciatis, & iis, qui magnum naturæ languorem & caloris naturalis exstinctionem sentiunt, quales sunt diuturna inedia, sanguinis vel humorum laudabilium jactura, & longo ac vehemente morbo prægresso debilitati. Aromatica hæc chocolata duplicem quasi effectum analepticum habet, partim corpus nutriendo, partim spiritus animales excitando, solidaque stimulando; hinc etiam magnum aphrodisiacum est. Post pastum chocolata stomacho non semper apta est.

Spec. III. Acidulo-dulcia.

LIMONADE.

Potus ex aqua, vino, limoniorum vel citri succo, & sacharo paratus. Sanguinem refrigerat, corpus reficit, putredini humorum obstat. Nonnullis stranguriam excitat. In calidis regionibus quotidiani usus salutaris est. Nobis æstate gratus.

ORSADE. ROSADE.

Est emulsio amygdalarum cum aqua hordeacea facta, additis limoniorum vel citri succo & sacharo. *Rosade* est, si aqua rosarum pro vehiculo dictorum ingredientium sumitur. Demulcens, leniens, temperans potus est; nimium autem refrigerium infert corpori.

SORBET. SHERBET. CERBETTA.

Potus refrigerans *Syris*, *Turcis*, *Ægyptiis* multo in usu. Componitur aqua, sacharo, citri vel limonio-

rum

rum ſucco, & pauxillo moſchi & ambræ. Perſalubris eſt. Sed crudus, flatulentus, & in ventriculo fermentans eſt, qui vel ex paſſulis corinthiacis contuſis in aqua coctis, cum limoniorum ſucco & ambra, vel ex melle in aqua cocto cum ambra conficitur.

POSSET *Anglorum.*

Potulentum ex lactis cremore, vino ſecco, nucibus moſchatis, ſacharo & ovorum vitellis commixtum, valde nutriens.

HYDROMEL. MELICRATUM. *Germ.* Meth.

Potus ex aqua & melle, coloris aurantii, qui vetuſtate ſaporem vini acquirit. Stimulat, ventrem inflat, crudos ſuccos generat, facile inebriat. *Saxonibus*, *Lithuanis*, *Boruſſis*, *Polonis*, *Moſcovitis*, potus ſolemnis.

CIDRE. *Germ.* Apfelwein, Birnwein.

Liquor vinoſus ex pomorum vel pyrorum ſucco fermentatione paratus. Coloris eſt vel rubicundi, vel flavi, vel limpidi inſtar aquæ. Hoc variat pro fructuum diverſitate. Dulcis hic liquor mediocriter nutrit, ſanguinem calefacit. Acidulus magis refrigerans eſt, & ſitim levat. Acidus urinam movet, calidis naturis convenit, & bilis fervorem obtemperat. Optimus hic liquor eſt in media ætate, interim quum imperfectam tantum fermentationem ſubierit, & crudis adhuc partibus mucilagineis terreſtribus turgidus ſit, in modicum uſum cedere debet. Flatus enim alias gignit, inebriat, crudos ſuccos generat. Recens cidre, ut & nimis vetuſtus, non proſunt.

SE-

SERUM LACTIS *acidulum.* *Germ.* Wadeke, Molken.

Præcipuum & quotidianum potulentum incolarum *Islandiæ.* Parant hoc ſerum ex tenui lacte, ab omni cremore liberato, cum lacte butyraceo calefacto, & acido coagulato. *Süre* vel *Syre* ipſis vocatur, & æſtate multos replent cados hoc ſero, quo per totum annum in potu utuntur. Vetuſtate limpidum evadit. & inſtar aceti acidum, ut non niſi multa aqua dilutum hauriri poſſit. Apud nos medicamentum eſt ſerum lactis.

Classis II. Spirituosa.



Omnis generis vina fermentata & aduſta vel deſtillata hanc claſſem conſtituunt. De eorum præparatione vide P. I. §. 57. 58. 59. Variis externis qualitatibus, tum & mixtione & virtutibus, magnopere ab invicem differunt vina, pro diverſitate uvarum & fermentationis. (De vino aduſto ſub acribus urentibus ſermo erit.) Vinum bene fermentatum limpidum eſt & pellucidum, intimius mixtis particulis heterogeneis; turbidum vero imperfectam fermentationem perpeſſum eſt, & multis impuritatibus fœculentis crudis turgidum, quare facile corrumpitur & vappeſcit. Coloris cauſa in uvarum pelliculis latet; ſuccus enim ipſe in plurimis uvis, pauciſſimis exceptis, albus eſt. Ex his pelliculis acidum ſucci ſub torculatione colorem extrahit. Variis autem additamentis vel artificiis nonnunquam vini naturalis color alteratur vel exaltatur. Quo maior ſolis calor uvas coquit, eo pluribus particulis oleoſo inflammabilibus gaudet earum ſuccus, eo ſaturatior pelliculorum color. Hinc generatim uvæ delicatiſſimæ, nobiliſſi-

bilissimæ, coloratæ proveniunt in solo arenoso, saxoso, paululum elato, maximo solis æstui exposito, eumque diutius fovente. Quo fortius uvæ cum pelliculis torculantur, & quo longius mustum cum pelliculis conquassatis remixtum ante fermentationem manet, eo magis exaltatur vini color. Sic fiunt rubra vina ex uvis nigris vel cœruleis fortiter pressis. Pallide rubentia (*germ.* Schieler, Bleicher) parantur ex uvis albis cum paucis aliis commixtis, vel ex iis, quæ non aptæ sunt, saturatum producere colorem. Observatur etiam minor pressionis & conquassationis gradus. Alba & flavescentia vina nascuntur ex uvis albis. In genere tamen notandum est, omnia vina in principio fermentationis pallida esse, post fœcum factam depositionem autem & particularum tenuium oleoso inflammabilium intimiorem mixtionem saturatiora fieri. Flavescens color pallidus fermentationis progressu in citrinum vel aurantium mutatur. Color vinorum dilutior redditur fumo sulphuris accensi.

Odor specificus vinosus exprimi nequit. In puris & generosioribus vinis gratus est, subvolatilis, subaromaticus.

Sapor vini spirituosus subacris mixti ordinarie indolis est. Quæ copioso principio oleoso inflammabili subtili puro cum acido principio intimius juncto gaudent, dulcia sunt; & ex his alia pinguia sunt & viscosa, alia simul spiritu prædominante linguam pungunt. Acida vero vina ab acido sale plus minus explicito suum saporem habent. Magis proportionata mixtio olei inflammabilis, spiritus & salis acidi deprehenditur in acidulis & acido-dulcibus. Austera crudis particulis oleosis terrestribus & fœculento spiritu acido impraegnata sunt. Gustu utique vini bonitatem & puritatem explorat exercitata lingua,

gua, quæ tamen post assumta acida, austera, salina, dulcia, pinguia & oleosa facile decipitur. Sapor alteratur, si vina variam mixtionis destructionem a tempestatis mutatione, nova fermentatione &c. patiuntur.

Ad principia vini chymica progredior. Vehiculum substantiarum activarum est aqua. Ceteræ substantiæ sunt oleum, sal acidus, spiritus inflammabilis, terra, aer. Oleum duplex est, subtile, inflammabile, calefaciens, salutare, vinis gratum saporem & aureum colorem inducens; crassius, crudum, quod fermentationis ope attenuari & subigi non potuit, vino nauseosum saporem, brunnum & obscurum colorem, spissam consistentiam concilians, nervis adhærens, sanguinem gravans, caput tentans, temulentiam & stupiditatem cum capitis doloribus producens. Cum terra mixtum resinam exhibet. Sal acidus omnia vina successu temporis in acetum mutans vel subtilis est, isque cum oleo subtili tenerrimo in aqua intime solutus spiritum inflammabilem seu alcohol vini sistit, vel mucidis terreis partibus remixtus, saporem vini plus minus austerum generans, sub tartari nomine cadorum latera & fundum obducens, qua tartari depositione salubriora evadunt vina, mitiori sapore acido donantur. Subtilis autem sal acidus purus, licet sit explicitus, persalubris est, quod probant vina rhenana vetusta. Aer quidem omnibus inest corporibus, sed æthereæ particulæ in vino maximam inprimis attentionem merentur, quum animam vini constituant, magnumque influxum in bonam fermentationem & vini conservationem habeant. Causa etiam existunt levitatis, penetrabilitatis, & bullarum, quas vinum vitro infusum agit. Vina campanica principio hoc æthereo maximam excellentiæ & salubrium effectuum partem debent. Terra partim cum fœcibus partim cum

ſale acido crudo ſub tartari forma e vini mixtione ſecedit. Minimam ejus partem continent pura vina. (*)

Prædictæ vini ſubſtantiæ varia proportione difficulter determinanda mixtæ ſunt, & connubium plus minus arctum habent. Proportionata & intima ſubſtantiarum mixtio durabilia reddit vina; hinc generoſa & ſpirituoſa vina per dimidium ſeculum poſſunt conſervari; & vetuſtate arctiori vinculo junguntur ſpirituoſorum vinorum ſubſtantiæ, ipſaque vina, dulcibus exceptis, nobiliora & ſalubriora evadunt, dum ſucceſſiva aquoſæ partis exhalatione vini ſpiritus magis concentratur, continuata leniſſima fermentatione ſemper puriora redduntur præſertim acida & acidula.

Salubre vinum ſit purum, bene fermentatum, cito reficiens, vaſa ſecretoria facillime tranſeuns, leve, ſanguinem leniter calefaciens, non autem in fervorem agens, largius potum nullam artuum gravitatem nec capitis temulentiam relinquens, ſed potius crapulam hilarem, quam corporis agilitas, levitas & vigor ſubſequitur, producens; vetuſtum, gratum ſaporem linguæ imprimens, nares odore recreante feriens, ex uvis maturis paratum. Tale vinum pro uſu quotidiano mediocri eligi debet. Quæ autem vina nimis ſpirituoſa ſunt, & ſanguinem vehementer exagitant, caput & nervos graviter afficiunt, vires medicinales inſignes exſerunt, raro tantum in uſum trahi debent. Infeſta nobis etiam ſunt vina juniora, nondum rite fermentata, tartarea, fœculenta, ſpiſſa, turbida; humorum enim impuritates

(*) De chymica vini mixtione evolvantur Neumanni *Lectiones von vier Subjectis diæteticis S. 400.* Item *Vollſtændige Abhandlung des geſammten Weinbaues 2. Band S. 671. ſqq.*

ritates & nervorum debilitatem generant. Generosa vina quotidie bibentes Hungari, Itali, Galli, Hispani, iis non nisi multa aqua dilutis utuntur. Nimius spirituosorum potus sub frigido cœlo omnibus nocet, & sopore sæpe & apoplexia exitialis evadit, si validus muscularis motus corporis negligatur, & ventriculo nihil cibi præbeatur. Corpori spiritibus & æstu vel solis vel fornacum calefacto perniciosissima est refrigeratio. Ira sub vini potu instar veneni nocentissima est.

Admodum diversæ sunt vini virtutes; aliis gaudent dulcia, aliis acida &c. Has in specierum designatione expositurus ero. Variant etiam vini virtutes pro ratione temperamenti, anni temporum, ætatis, vitæ generis, & consuetudinis, ita ut omnia vina non omnibus conducant subjectis. Generaliter autem vinum sanguinem calefacit, attenuat, pituitam resolvit, abstergit, sudoris, urinæ, & fluidi nervei secretiones auget, solida stimulat, roborat, hinc appetitum ciet, ciborum digestionem promovet, flatus pellit, sanguinis massam purificat, eiusque circulum vividiorem reddit, mentem exhilarat, animæ facultates acuit, corpus reficit & confortat. Vinum ergo omnibus, qui eo modice utuntur, salutaris potus est; medicina senibus, pituitosis, debilibus, reconvalescentibus.

Sed quotidie & copiose hausta vina sanguinem nimis commovendo, solida & nervos vehementer vellicando & supra naturalem tonum extendendo, atque humores & fluidum nerveum in tumultuarium motum agendo, magnam in nostrum corpus tyrannidem exercent. Inebriant, solida debilitant & exsiccant, sanguinem, auctis secretionibus, condensant, acrem & inflammabilem reddunt, bilem exæstuant, sensorium commune afficiunt, & stupiditatem men-

tis inferunt; dolores capitis, guttam rosaceam, palpitationem cordis, appoplexiam, artuum tremores, febres inflammatorias, ardentes, exanthematicas, biliosas, malignas acutas, varii generis hæmorrhagias, hæmorrhoides, phthisin, rheumatismos, arthritidem, lumbaginem, viscerum infarctus, & hydropem producunt. Vinum aromatibus & sacharo conditum, in vase clauso coctum, (geglüeter Wein) quo multi delectantur jejuno ventriculo, sanguinem valde excalefacit, & inconsuetis stranguriam parit. De morbis ex spirituosorum abusu oriundis etiam fuse tractavi §. 76. Singularis est RAULINI observatio, vermes vini usu in infantibus generari. (*)

SPECIES I. DULCIA.

Partes salino acidæ partibus oleosis subtilibus temperatæ sunt, & quo intimior harum partium conjunctio, eo spirituosius, & gratiori dulcedine præditum vinum. Excellentissimum, saluberrimum, si post legitimam fermentationem quadam olei subtilis parte, vitri lateribus adhærente, turgidum manet. Generosum tale vinum totum medicamentosum est, & rarius usurpandum. Quoties vero hauritur, toties instar vitæ balsami corpus recreat, & egregie conducit. Dantur autem dulcia vina imperfecte fermentata, spissa, viscosa, cum sapa vini mixta, multis adhuc partibus mucilagineis, crudis, terrestribus, oleoso-pinguibus imprægnata, magis quidem nutrientia, pectori utilia, sed sanguinem molestantia & exæstuantia, nervos gravantia, in primis viis & sanguine facile fermentantia, inebriantia, & post ebrietatem graves capitis dolores producentia, minus penetrabilia, frequentiori usu sanitati adversa.

VINA

(*) *Traité des affections vaporeuses du Sexe p. 73.*

VINA HUNGARICA. (*)

Salubritate, generositate, & saporis excellentia primum utique locum inter dulcia vina merito obtinent. Subtilia sunt, levia, penetrabilia, summe balsamica, durabilia. Coloris ordinarie sunt obscure flavi; saporem & odorem habent grate aromaticum. Magna existunt analeptica, & ad venerem stimulant. Commendantur debilibus, senibus, hypochondriacis, podagricis. Magno pretio venditur essentia ex uvis maturissimis parata, *Ausbruch* Germanis dicta. Celebria *Hungariæ superioris* sunt:

1) *Vina Toccaviensia* s. *Tibiscensia.* *Germ.* Tokayerweine. Omnium nobilissima. Crescunt in comitatu *Zempeln*, & toccaviensium nomine non unicum istud, quod ad urbem *Tokay* provenit, sed æque bona vina urbium dicti comitatus montanarum *Mad*, *Tolezua*, *Benye*, *Talga*, *Schadau*, *Kerestur*, *Tarzal*, & *Sermsch* insigniuntur.

2) *Vinum* ad urbem *Mischkoz.*
3) *Vina Tarnviennsiensia.*
4) *Vina Waradina.*
} Parum cedunt tibiscensibus.

In *inferiori Hungaria* magnus est vini proventus. Sequentibus autem præcipua laus est:

1) *Vina Oedenburgica* s. *Soproniensia.* Optimum est *auromontanum* & ad urbem *Neusidel.* Viliora sunt *Wohndorfiensia* & *Gübelinensia.*

2) *Vina Posoniensia* s. *Presburgica.* Optimum censetur

(*) Confer. BRÜCMANNI *Epistol. itin.* 36 & 97. *Cent.* 1. HOFFMANNI *Diss. de vini hungarici excellente natura, virtute, & usu.* Item *Abhandl. von der vortreflichen Eigenschaft und Würkung des Ungarischen Weines. Dresd. u. Warschau* 1761.

ſetur ad urbem *S. Georgii.* Dein laudantur, quæ circa *Ruſt*, *Beſingen*, *Modern* & *Razeberg* inveniuntur. Poſonienſia vina, & præſertim illud circa pagum *Ruſt*, ab acceſſu aeris in ſapore & colore alterantur, & qui naturaliter aureus eſt color, in brunnum mutatur.

VINA HISPANICA.

1) *Vinum Hiſpanicum ordinarium* ſ. *Petri Simonis.* Tenue, delicatum, dulce cum pauca amaritie, aurei coloris. Laudatur in paſſione hyſterica, & ventriculi atque inteſtinorum debilitate.

2) *Vinum Malaccenſe. Vin de Malaga.* Spiſſiuſculum, oleoſum, valde ſpirituoſum, dulce ſubamarum.

3) *Vinum Alicantinum* ſ. *Illicitanum.* Spiſſioris conſiſtentiæ, ſaporis nauſeoſi dulcis. Coloris rubicundi. Tartarum ad lagenarum latera deponit. Laudatur etiam in ventriculi debilitate. Una menſura ſecundum NEUMANNI examina continet ſpiritus rectificatiſſimi uncias tres, ſubſtantiæ reſinoſæ oleoſo craſſæ unc. 6, tartareæ & gummoſæ fere drachmas duas, & aquæ libras duas, uncias duas & ſemiſſem, & drachm. 2.

4) *Vinum Xeræ. Germ.* Xereſer Sec. Tenue, jucundi dulcis ſaporis, ſpirituoſum, commendatur debilibus & reconvaleſcentibus. Continet menſura, ſpirit. rectificatiſſ. unc. 3, ſubſtantiæ reſinoſo oleoſo craſſæ unc. 6, tartareæ & gummoſæ unc. 2 cum drachm. 2, aquæ libr. 2 unc. dimid. drachm. 2.

VINA ITALICA.

1) *Lachryma Chriſti.* Præſtantiſſimum omnium italicorum vinum, ad Veſuvii radices creſcens, rubrum,

brum, pingue, linguam pungens, maxime ſpirituoſum.

2) *Vino Greco di Somma.* Locus natalis eſt Veſuvius. Pingue, aurei coloris, ſaporis acriuſculi dulcis. Utrumque vinum caput facile tentat; miteſcit autem & ſuavius fit, ſi ad exteras regiones transvehitur.

3) *Vinum Vibacum ſ. Reibolicum. Germ.* Reinfall. *Iſtriam* pro patria habet. Sic dictum *Proſeccenſe* magnifaciunt, eiusque potu quotidiano longævos & a morbis immunes ſervari homines gloriantur. (*)

4) *Vinum montis Pulciani*, rubrum, generoſum. Menſura continet Spirit. rectificatiſſ. unc. 2 & drachm. 2, reſinoſæ ſubſtantiæ oleoſæ drachm. 7, tartar. & gumm. dr. $2\frac{2}{3}$, & aquæ libr. 2 unc. 8, dr. $\frac{1}{3}$.

5) *Vinum Rhæticum. Germ.* Veltliner Wein. In *Valli tellina.* Album, pretioſum, ſapore primum mellito, dein gratiſſimo aromatico præditum. Adeo forte eſt, ut vinum aduſtum ſuperet, & pauciſſima tantum quantitate aſſumi poſſit. Menſe martio novam ſemper ſubit fermentationem, qua turbidum & potui ineptum fit. Demta autem poſt aliquot menſes fermentatione, clarum eſt & in potu bonum. (**) Poſt falernum primum locum ei dat PLINIUS *Hiſt. Nat. L. 14. c. 6.*

6) *Vi-*

(*) PLINIUS *L. 14. c. 6.* MATTHIOL. *Commentar. in Dioſcoridem l. 5. c. 7.* ELSHOLZ *Diætet. S. 313.*

(**) BURNET *Nachricht von ſeiner Reiſe nach Franckreich, die Schweiz und Italien 1. Theil S. 241.*

6) *Vinum Muſcatellum Falſicorum. Ital.* Vino di Monteſiaſcone. In *Latio.* Tenue, flaveſcens, ſuave, mitioris indolis.

Sunt adhuc in Latio *vina Nomentina*, *Montera-na*, *Velitrina*, *Præneſtina*, *Tiburtina*, ut & *vino d'Orvietto.* Sed viliora hæc omnia ſunt muſcatello Falſicorum.

Vina cetera italica, *Pedemontia* ſcilicet, *Sabaudica*, *Sardinica*, *Siciliensia*, *Corſicana*, *Toſcanica* bona utplurimum ſunt guſtu, ſed fermentabilia, haud durabilia, ob craſſum oleum & ſubſtantiarum cruditatem exteris non commendanda.

VINUM LANGUEDOCIUM. *Gall.* *Frontignac. Muſcat de Lion.*

Eſt vel album vel nigrum, & paratur ex uvis moſchatellinis. Odorem & ſaporem moſchi habet. Maxime ſpirituoſum eſt. Caput petit. Menſura continet unc. 3 ſpirit., unc. $3\frac{1}{2}$ reſin., drachm. $5\frac{1}{3}$ gum., libr. 2 unc. 4 dr. $6\frac{1}{2}$ aquæ.

PICARDON.

Bonæ notæ vinum.

VINUM RIVESALTINUM. *Germ.* Riveſalter Wein.

Gallicum vinum non ingratum.

VINUM MALVATICUM. *Germ.* Malvaſir Wein.

Uvarum in Sicilia, Italia, & Hiſpania cultarum nomen eſt ab urbe *Malvaſia* in *Morea.* Vinum poſt hungaricum cenſetur delicatum & optimum. Clarum eſt, coloris ambræ, ſaporis oleoſi dulcis. Ven-

triculo & pectori prodest. Mensura continet spirit. unc. 4, substant. resinoso oleos. unc. 4 drachm. 3, gum. & tart. unc. 2. dr. 3. & aquæ libr. 2 unc. 1. drachm. 2.

VINUM PALMÆ. *Germ.* Palm Sec. Canarien Sec.

Ex insulis *Balearicis* ad urbem *Palma*. Suave pretiosum, nobile, ægris & debilibus exoptatum. Mensura continet spirit. vin. rectificatiss. unc. 2 dr. 3, princ. oleos. resin. unc. $2\frac{1}{2}$; tart. & gum. unc. $4\frac{1}{2}$, aquæ libr. 2 unc. $2\frac{1}{2}$ dr. 1.

VINUM MADERÆ.

Ex *insulis canariensibus*. Laudatur etiam. Mensura continet spirit. rectificatiss. unc. 2 dr. 3, resin. unc. 3. dr. 2, tart. & gum. unc. 2, aquæ libr. 2 unc. 4 dr. 3.

SPEC. II. ACIDULA SUBTILIORA.

Levia, gustu suavissima, penetrabilia, valde sudorifera & diuretica. Subtili acido prædominante instructa sunt, quare alcali saturant.

VINUM RHENANUM *vetustum*. (*)

Ex Germaniæ vinis præstantissimum. Non autem omnes ad rhenum sitæ regiones ad producendum æque bonum vinum idoneæ sunt. Cis rhenum *Rhingavia* abundat nobilis vini copia in toto districtu a *Schirstein* usque ad *Lorch*, & in hac provincia præcipue

(*) Confer. HOFFMANNI *Diss. de natura & præstantia vini rhenani.* Item *der Rheingauer Weinbau systematisch betrachtet.*

cipue excellit *Rudesheimenſe montanum;* viliſſima autem ſunt vina circa *Lorch* & *Lorcherhauſen.* Tum laudanda ſunt *Koſtheimenſia*, *Hochheimenſia* & *Wickertenſia.* Trans rhenum generoſitate celebria ſunt *Keſtericenſia*, *Bacharacenſia*, & quæ circa *Laubenheim*, *Biſchheim*, *Badenheim*, *Nirſtein* & *Harſchheim* aluntur.

Menſura vini rhenani vetuſti continet ſpiritus rectificatiſſimi unc. 2., reſinoſæ ſubſtantiæ unc. 1, gum. dr. $2\frac{1}{3}$ & aquæ libr. 2. unc. 8 dr. $5\frac{1}{3}$. Magnam acidi teneri & ſubtilis penetrantiſſimi copiam admittit, quam deſtillando educere poſſumus. Omnem vero tartarum primis tribus annis ſponte dimittit, & adeo durabile fit vinum, ut ad centum annos incorruptum maneat. Nonnulli vino gratiam quandam conciliare ſolent, dum vaſtis doliis muſto repletis carbones vivos ſubdunt, quorum calor dolium penetrat. Hoc labore efficitur, ut muſtum non tanto impetu effervefcat, quo pacto aciditas avertitur, & gratus ſapor reſultat. Germanice vocant *gefeuerte Weine*, ſed ſanitati minus amica ſunt, quam ea, quæ liberæ fermentationi fuerunt commiſſa.

Vinum rhenanum bonum cognoſcitur ſapore jucundiſſimo acidulo, colore claro, aureo, bullulis multis ſeſe elevantibus nares volatili odore ferientibus, ſi vinum vitro infundatur.

Saluberrimum utique vinum eſt, magnarum in medicina virium, prærogativis multis præ aliis vinis inſtructum. Summum confortans debilibus, ægrotis, lipothymicis. Calorem naturalem accendit in ſenibus & pituitoſis. Ventriculum egregie roborat, caput levat, nec unquam cephalalgiam nec artuum tremorem producit. Sitim delet, ſudores &

urinam

urinam valde movet, vires corporis resuscitat, ad agilitatem & vigorem membra disponit. Absque ullo damno quotidie cum aqua mixtum pro potu ordinario hauriri potest, febricitantibus etiam commendabili, si multa aqua sit dilutus. HOFFMANNUS asserit, vinum ex medici consilio usurpatum, plus præservare a morbis posse, quam faciunt omnis generis thermæ, acidulæ, aliæque salubres aquæ. Multis etiam morbis chronicis ipsum rhenanum vinum medetur, si cum necessariis adhibeatur cautelis. Ad immutandum & invertendum temperamentum phlegmaticum & melancholicum nihil melius juvat, quam motus corporis & largior vini rhenani potus. Antiputredinosum etiam est hoc vinum, & exanthemata variolosa, morbillosa, similia, ad cutis peripheriam in imbecillibus pellit, vel retrocessa iterum extrudit.

VINUM MOSELLANUM.

Colitur ad *Dusemunde*, *Vela*, *Zeltingen*. Nobilissimum, saluberrimum, suavissimum post rhenanum. Tenue, leve, aquosum, spiritu minus flagrante, quam rhenanum, præditum; refrigerans æstate & in febrili calore. Vesicam celeriter petit, materiam arthriticam & tartaream calculosam eluit. Facile tamen vappescit, & ætate viribus spoliatur. Non omnes naturæ potum hujus vini perferunt. Mensura continet spiritus unc. 2. dr. 2, resinæ dr. $4\frac{1}{5}$, gum. dr. $2\frac{2}{5}$, & aquæ libr. 2. unc. 8.

VINA NECCARINA.

In ducatu *Palatino* & *Würtenbergico*. Temperatiora sunt, & gratum in loco natali potum exhibent. Non multum autem ad dissita loca transportantur, quia brevi tempore vappescunt. Multo quidem sulphuris fumo vel spiritu vini ea solent imbuere, ut ad plures

plures annos durent; ſed capitis dolores & ventriculi tormina progignunt.

VINA STRADÆ MONTANÆ. *Germ. Bergſtræſſer Weine.*

Optima ſunt *Auerbacenſe* & *Bensheimenſe*. Tenuia, haud ignobilia; propter celeriorem per renes & alia emunctoria tranſitum caput & nervos minus afficiunt, & ſalutaria ſunt. Aetatem autem non ferunt, nam poſt ſextum annum ad ſummum ſpirituaſcentiæ gradum deveniunt. HOFFMAN.

VINA AUSTRIACA.

In *Auſtria ſuperiori* optimum vinum habetur *Wachauenſe*. In *inferiori Auſtria* ſunt *Neoburgenſe*, *Wiſenburgenſe*, *Nusbergenſe*, *Nusdorffenſe*, *Baumenſe*, *Pumperskirchenſe*, *Maurenſe*, *Kinzingenſe*, *Mödlingenſe*, *Egenburgenſe*, vinum ad oppidum *Rez*, vinum ad oppidum *Tuln*. Vina auſtriaca, ſi bene effervuerint, & ætatem nacta ſint, præſtantia ſunt & nobilia. Juniora autem vel mediæ ætatis multo tartaro referta, valde ſulphurata, pectori inimica ſunt, & phthiſin *Viennæ* endemiam producere dicuntur. (*)

VINA FRANCONICA *generoſa*.

Magna eſt illorum diverſitas ratione bonitatis & ſalubritatis. *Herbipolenſia* montium, *die Leiſte* & *der Stein* Germanis dictorum, nobilia utique ac præſtantia; imo pretioſa ſunt, pura, grate acida, capiti non offenſa, ventriculo apta. Ad ſalubria, levia, & ſanguinis maſſam facile tranſeuntia etiam numerantur *Klingenbergenſe*, *Wertheimenſe*, *Sommeracenſe*, *Randſackenſe*, *Windheimenſe*, porro vina ad fluvium *Tauber*,

(*) BRÜCKMANNI *Epiſt. itin. 26. Cent. 3.*

ber, & quidem, quæ prope *Schipf-Elpersheim*, *Weikersheim*, & *Bibercren* colliguntur, tandem vina *Hanoviæ* comitatus *Michelbacensia*, *Nirensteinensia*, *Hirschheimensia* & *Hochstædtensia*. Hæc omnia facile secedunt, miti calore sanguinem perfundunt, quotidiano usui inter cibos salutariter inserviunt. Optima fiunt post tertium vel quartum annum; ætate autem illorum spirituositas magis decrescit quam increscit.

Spec. III. Acida acerba.

Omnia vina juniora acida crudis heterogeneis partibus terrestribus acidis imprægnata sunt, & rudiori spiritu turgida, qui fermentationis successu, subtilisato magis acido crudiori, & attenuatis aliis particulis heterogeneis, volatilior, flagrantior fit. Quæ in antecedenti specie recensui vina, si nondum rite effervuerint, rudiori acido tartareo plena sunt, & corpori humano infesta. Manifestum documentum exhibet rhenanum vinum, quo nihil nobis offensius, si primam ætatem habeat, nihil autem efficacius & magis salutare, si vetustum sit. Sunt alia vina acida, quæ, sicuti ex dulcibus nonnulla, nunquam perfectionis & puritatis gradum acquirere possunt, ob musti cruditatem ex uvis calore solis minus coctis. Hæc vina tanta præsertim acidi terrestris crudi copia turgent, ut optimæ fermentationis ope omnem tartarum haud deponere possint. Tartarea tamen talia vina acerbum linguæ imprimunt saporem acidum, continuo motu intestino turbantur, caput petunt, eiusque gravitatem relinquunt; nervos vellicant & graviter afficiunt, hinc membrorum tremorem producunt; sanguinem terrestribus salinis impuritatibus inquinant, & strumas, calculum, atque arthritidem gignunt. Talia vina, ut rude acidum hebetetur, durabiliora fiant, & eorum impetuosa fer-

fermentatio arceatur, magna fumi sulphuris copia imprægnari solent; sed nimis sulphurata vina molestam in sanguine ebullitionem creant, caput magis offendunt, & pectori inimica sunt.

VINA *antecedentis speciei, tenellæ ætatis.*

VINUM CASSOVIENSE *hungaricum. Germ.* Caschauer Wein.

VINA FRANCONICA *viliora.*

Rothenburgense, Tauberanum rubrum, Ochsenfurtense, Francofurtense, Sachsenhusanum.

VINA MISNICA & SAXONICA.

Dresdense, Ketschenbergense, Jessense, Gornbergense.

VINA SILESIACA.

Grünbergense, Crosnense, Carolaticum.

VINA LUSATICA.

Gubenense, Furstenbergense.

VINA MARCHICA.

Potsdampiense, Sarmundicum, Werderanum, Fahrlandicum, Francofurtanum, Brandenburgicum. Nostrates hæc vina vix in alium usum trahunt, quam ad condiendos cibos, coquenda juscula, & conficiendam mustardam.

VINA THURINGICA.

Erfordiense, Jenense.

SPEC. IV. ACIDULO DULCIA.

VINUM GALLICUM *album. Germ.* Weisser Franzwein.

In

In prima ætate tenue eſt, aquoſum, non valde ſpirituoſum, ſed acerba aciditate præditum, inſalubre, ob ſulphuris ſpiritum nondum diffuſum pectori, capiti, & nervis infenſum. Recens, acidulo-dulce, non ſulphuratum maxime aquoſum, eſt *Perſerac*, quod arthriticis commendatur; ſed vix quoddam robur ſolidis addere poteſt. Vetuſtum vero vinum gallicum, coloris dilute flavi, ſaporis acido-dulcis cum grata acerbitate mixti, ubi ſulphuris ſpiritus cum vini ſpiritu ſufficienter effervuerit, omnino perſalubre eſt, licet rhenano vino multum cedat. Spirituoſum eſt, roborat & calefacit, caput non ſtatim tentat, nervos non afficit, pectori utique prodeſt, & quotidiano uſu mediocri haud innoxium, ipſis etiam arthriticis, eſt. Sed, quum adeo facile non ſecedat nec tam cito humorum maſſam tranſeat ac rhenanum vinum, larga copia abſque ſanitatis detrimento hauriri non poteſt.

VINUM CAMPANICUM.

Præſtantiſſimum, generoſum, volatiliſſimo & penetrantiſſimo ſpiritu vini aereo elaſtico præditum, ita ut multas bullas vitro infuſum agat, valde ſpumeſcat, & hauſtum nares feriat atque multos ructus excitet. Citiſſime exhilarat & corpus reficit, ſanguinem expandit & largum ſudorem prolicit, urinam etiam admodum pellit. Velociſſimus ejus eſt tranſitus per vaſa ſecretoria, hinc mox exhalat hilaris crapula, quam cito producit. Saporem habet acido dulcem linguam acriter pungentem. Acidam ſaburram facile in ventriculo generat; & in ſenſibilibus ſubjectis dolores & ardorem ventriculi gignit. Menſura continet Spirit. unc. 2. drachm. 5$\frac{1}{3}$, reſin. dr. 6$\frac{2}{3}$, gum. drachm. 1, & aquæ libr. 2. unc. 8 drachm. 3.

Spec. V. Austera et austeriuscuca.

Sapor eſt plus minus adſtringens. Pro gradu auſteritatis & ſpirituoſitatis differunt eorum effectus. Rubra omnia ſunt.

VINUM BURGUNDICUM.

Optimum cenſetur *Belnenſe*, *Gall.* Vin de Beaune. Generoſum, penetrabile, valde ſpirituoſum, leniſſime adſtringens, ſtomachicum, ſanguinem exæſtuans Minus vaporoſum eſt & aquam melius tolerat, quam vinum campanicum. Menſura continet ſpirit. rectificatiſſ. unc. 2. dr. 2, reſin. unc. $\frac{1}{2}$, tartar. & gum. dr. $1\frac{2}{3}$, aquæ libr. 2. unc. 9. dr. $\frac{1}{3}$.

VIN D'EREMITAGE.

In Galliæ principatu *Valentinenſi* & ad rhodanum fluvium. Subauſterum, baccarum myrtilli ſaporem referens, modice calefaciens, ventriculum roborans, ſaluberrimum. Menſura continet ſpir. unc. 2. dr. 7, reſin. unc. 1. dr. 2, gum. & tartar. dr. $1\frac{2}{3}$, aquæ libr. 2. unc. 7. dr. $5\frac{1}{3}$.

VINA BURDIGALENSIA. *Germ.* Rothe Franzweine. *Gall.* Vins de Bourdeaux. Ex *Aquitania* ad nos magna copia transvehuntur. Quotidiano uſui inſerviunt, quia indolis ſunt mitioris & minus generoſa. Largiter tamen hauſta moleſtam ſanguinis ebullitionem faciunt, & gravem cum magna ſtupiditate producunt crapulam; tarde enim per vaſa ducuntur.

1) *Vinum gallicum rubrum ordinarium.* Salubre & bonum.

2) *Vin de Medoc.* Leve, gratum, temperatæ indolis.

3) *Vi-*

3) *Vinum Gravianum. Germ.* Claret. *Gall.* Vin de Grave.

4) *Cahors* & *Pontac* ſunt vina auſtera, adſtringentia, vaſa gravantia, alvum conſtipantia, ſanguinem nimis exæſtuantia, nervis in ſubjectis ſenſibilibus infeſta, cautius in diarrhœis & dyſenteriis uſurpanda.

VINUM SURRENTINUM.

A veteribus magni æſtimabatur. PLINIUS *Hiſt. nat. l. 23. c. 1.* de eo prædicat, quod caput nullo modo tentet, & ſtomachi & inteſtinorum rheumatiſmos cohibeat. Sed rude & palato ingratum cenſet BLAINVILLE. (*)

SPEC. VI. ACRIA URENTIA.

Fœces vini, cerealia & farinacea, fermentationis motu reſoluta & attenuata, ſucci arborum & fructuum horæorum fermentati, ſacharum & dulcia alia, abſtractione & deſtillatione ſpiritum exhibent ardentem, *germ.* Brandwein, pro puritatis gradu plus minus flagrantem, volatilem, linguam urentem. Depuratur autem ſpiritus ardens deſtillatione repetita a crudioribus fixioribus particulis, ita ut rectificatiſſimus ſpiritus ex aqua, acido ſubtiliſſimo, & oleo tenerrimo, arctiſſime inter ſe conjunctis, conſtet, & propter inſignem flagrantiam vix potui aptus ſit. Spiritus vero una vel aliquot vicibus rectificatus ſubſtantias prædictas laxiori vinculo unitas & craſſiori oleo reſinoſo fœtente inquinatas continet cum prædominante acido fixiori, quo ſanguinem & lac citiſſime coagulat. Ex dictis ſubſtantiis vulgares ſpiritus ardentes, qui in uſum alimentarium ordinarie veniunt, compoſiti ſunt. Purior autem, fortior, & volatilior eſt

(*) *Reiſen durch Italien 3. Band S. 423.*

est spiritus, qui in initio destillationis primum in vas recipiens transstillat, quemque Germani *Vorsprung* vocant A vulgari ardente spiritu non differunt spiritus abstractitii, *germ.* abgezogene Wasser, nisi quod specificam indolem specierum aromaticarum nacti sint, cum quibus confermentatione vel cohobatione parati fuerunt; inde liquores carminativi menthæ, melissæ, carvi, anisi &c. Liquores pretiosi, quibus proprie gallicum nomen *liqueurs* est, multis calidioribus aromatibus, caryophyllis, macibus, nucibus moschatis, cinnamomo, aliisque, in spiritu vini ope digestionis calidæ maceratis & extractis turgidi sunt, & flagrantiorem habent vim, atque multo majori impetu in nostrum corpus agunt, quam puri spiritus ardentes.

Spiritus ardentes modice usurpati omnino egregiis gaudent virtutibus, a volatili spiritu & tenerrimo oleo maxime pendentibus. Ventriculum roborant, ciborum digestionem promovent, flatus expellunt, subigunt pinguia comesta, corrigunt nocivam indolem haustæ cerevisiæ turbidæ & fœculentæ, ventriculum calefaciunt, vermes necant; sanguinem exæstuant, eumque magis condensando antiputredinosi sunt, circulum sanguinis vividiorem reddunt, solida stimulant & leniter constringunt. Analepticum etiam est spiritus ardens; non enim solum nutrit oleo suo, sed & citissime reficit a longo itinere defatigatos. Convenit frigidis, pituitosis. Salutariter eo utuntur homines inferioris conditionis loco vini.

Sed excessum in hoc potu funesti sequuntur effectus. Ventriculi & solidorum fibras adeo exsiccat & indurat spiritus ardens largiter & continuo haustus, ut omnem irritabilitatem perdant; hinc appetitus dejectio, ciborum indigestio, sitis perpetua,

rua, rauca vox. Caput & cerebrum graviter afficit, sanguinem vehementer exæstuat & nimis condensat, solida expandit, nervos vellicat; hinc sopor, proclivitas ad somnum, stupiditas, faciei pallor, habitus corporis cachecticus, tremores artuum, apoplexia. Flammam vini adusti copiose sumti e ventriculo per fauces eruptam esse, variis exemplis testatur THOM. BARTHOLINUS *Hist. anatom. Cent. 3. Obs. 56.* Multos funestos casus lethalis vini adusti effectus in infantibus consignarunt Observatores practici. (*)

SPIRITUS VINI. *Germ.* Weinbrandwein.

Paratur ex fœcibus vini hungarici, rhenani, gallici.

SPIRITUS FRUMENTI. *Germ.* Kornbrandwein, Fruchtbrandwein.

Ex tritico, siligine, frumento turcico, oryza &c. Spiritus oryzæ *Rack* s. *Arack* vocatur.

SPIRITUS FRUCTUUM HORAEORUM. *Germ.* Obstbrandwein.

Ex fermentato succo pyrorum, prunorum, pomorum, baccarum sambuci, malorum persicorum &c.

SPIRITUS LACTIS. *Germ.* Milchbrandwein.

Talem ex lacte asinino vel equino acido parant *Tatari & Indi.*

SPI-

(*) Vid. SENNERTI *Med. Pract. L. 1. P. 2. c. 33. p. 660.* BONETI *Med. septentr. P. 1. p. 165.* *Abhandl. der Schwedischen Academ. 7. Band.* BUCHNERI *Miscell. phys. math. med. Ann. 1730. S. 1137.*

SPIRITUS SACHARI. *Germ.* Zucker-brandwein.

Ex arundine sacharifera parant *Americani.* Sed quum per se ob urentem acredinem raro assumatur, ad conficiendum Anglorum potum, *Punch* dictum, adhibetur, cui etiam *Rack* inservit. Paratur autem *Punch* s. *Limonada Anglorum spirituosa* ex spiritu sachari vel oryzæ & copiosa aqua cum citreorum vel limoniorum succo. Moderato hujus potulenti usu sudor exprimitur, humorum putredo avertitur; hinc nautis remedium præservatorium contra calidum scorbutum & febres putridas existit. Sed largius & frequentius ingestum nervos lædit, pectori inimicum est, & in Anglia inter potiores phthisis pulmonalis, febrium acutarum, lentarum, hecticarum, inflammationis viscerum, pluriumque aliorum morborum causas militat. Differt autem hujus limonadæ efficacia a maiori aut minori admixti vini adusti copia. Sanitati forte melius consulunt, qui loco spiritus ardentis vinum rhenanum sumunt.

SPIRITUS SARANNÆ.

Ex bulbosis farinaceis radicibus conquassatis & fermentationi commissis spiritum ardentem extrahi posse, Europæi periculo cum solano tuberoso instituto didicerunt. *Kamtschadali* ex sarannæ herba, quæ est lilii species, in aqua fervida macerata, additis caprifolii nonnullis baccis, ad fermentationem redacta, singularem destillatione parant spiritum adeo fortem, ut ferrum erodat. Mitior tamen est, qui prima vice in vas recipiens transit. Funestos effectus exserit. Nam, licet pauca tantum eius quantitas assumatur, sanguinem coagulat & nigricante colore tingit, caput statim afficit, mentis alienatio-

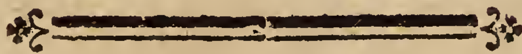
nem,

nem, faciei nigredinem, insomnia terrifica, & cordis summas anxietates producit. (*)

ARACHA s. ARACH *Sinensium.* RUMPH. *P. 1. p. 62. 71. P. 5. Libr. 8. c. 30. 31.*

Est liquor vinosus, instar fortissimi vini adusti, qui maxime a Sinensibus ex succis naturalibus sacharo prægnatis variarum arborum, vel ex ipso illarum sacharo, destillatur & exuritur. Maxima arachæ (non confundendæ cum arack seu oryzæ spiritu) copia ex succo recenti arboris sagueri fit, cui aliquam nigri sachari ex saguero educti copiam addunt; vel ex ipso sagueri sacharo. Ex succo etiam recenti *Nypæ* arboris aracham exurunt, quæ autem vilior est. In vili aracha, ut parum acescat, globulos ex oryza formatos injiciunt Sinenses loco fermenti, unde hic potus, qui *Brom* tunc vocatur, ruffum contrahit colorem, & dulcedinem, ac si sacharum ipsi admixtum esset.

(*) KRASCHENINNIKOW *S. 105.*



CONDIMENTA.

Scriptores antiquioris ævi certiores nos reddunt, veteribus pauca in uſu fuiſſe condimenta. Nullis fere gaudebant præter ſalem, piper, & exquiſitiſſimum mel. Carebant variis iis, quas hodie ex ſacharo habemus, confectionibus. Perraro quoque apud eos aromatum uſus legitur. Imo plura iis penitus incognita erant, ad minimum in cibo. Ex magno autem condimentorum numero poſterioribus temporibus ſenſim adaucto ſufficienter cognoſcitur, quantum a victus ſimplicitate receſſerint homines, & quam anxio ſtudio gulæ delicias & irritamenta proſecuti ſint. Primaria finis plurimarum rerum, quas nunc in condimentis invenimus, ſine dubio ea fuit, ut medicamento nobis inſervirent. Et ſi accuratius eas conſideremus fines, quæ neceſſitatem condimentorum in cibo fecerunt, perpauca nobis ſufficere facile perſpiciemus. Sal inſtar omnium indicationibus noſtris (§. 8.) ſatisfacit, ita ut omni jure aroma aromatum nuncupetur. Ciborum enim ſaporem elevat, eorum qualitates corrigit, putredinem ſanguinis ex animali cibo facilius oriundam avertit, præſertim in victu ex vegetabili & animali mixto, & ventriculum ad vividiorem contractionem ſtimulat. Quid ergo aliis condimentis opus eſt, ſi ſale utamur, oleribus & fructibus acidis & acidulo dulcibus veſcamur, quæ, quod ſal præſtare nequit, ſanguinis æſtum temperant, cibos a putredine etiam præſervant, & pinguia in aqueis menſtruis ſolubilia reddunt? Admitto etiam ſachari & aceti uſum modicum. Sed qualis eſt aromatum exoticorum virtus alia, quam quod, lin-

linguæ & ventriculi nervos acriter pungendo & vellicando, ciborum aviditatem augeant, ſanguinem vehementer exæſtuent, & morbos inflammatorios, exanthematicos, & hæmorrhagias progignant? Concedo, requiri interdum condimenta, quæ ventriculi calorem excitare, & flatulentiam quorundam ciborum corrigere valent; ſed talia optima ſunt aromata indigena mitiora, allium ſcilicet, petroſelinum, thymus, majorana, ſerpillum, ſimiliaque.

Latiori ſenſu ad condimenta referuntur *Acetaria*, (*Germ.* Salate) *Intinctus* ſ. *Embemmata*, (*Germ.* Tunken) *Tragemata*, (*Germ.* Triſenete, *Gall.* Tragemes), fructus varie conditi, paſtæ, incruſtata ſacharina, confectiones ſacharinæ, roob, & conſervæ. Sed hæc & alia, quæ ordinarie in ſecunda menſa apponuntur, partim ex variis cibis jam ſupra ſingulatim recenſitis, partim ex plurimis condimentis compoſita ſunt. Simplicia ſola pertractationi meæ deſtinata ſunt.

GEN. I. DULCIA.

Condimenta dulcia multas cum eſculentis dulcibus mucilagineis & oleoſis communes habent qualitates; differunt tamen ab iis, quod minus nutriant, & pro gradu puritatis magis ſtimulent, incidant, abſtergant, aliasque adhuc exſerant virtutes, quibus carent dulcia eſculenta crudioribus variis partibus compoſita.

MEL *Offic. Germ.* Honig. *Gall.* Miel. *Angl.* Honey.

Eſt productum apum, quæ illud ex nectariis florum, præſertim balſamicorum & aromaticorum, (*) colligunt,

(*) Multæ ſunt plantæ, ex quibus mel ſumunt apes. Plurimas recenſuit GLEDITSCHIUS in *Betrachtung des Bie-*

ligunt, & in earum ventriculo in verum mel elaborant, quod in favorum cellulas deponunt, ubi refrigeratum consistentiam spissiusculam acquirit. Maxima mellis copia producitur in *Gallia*, *Prussia*, *Polonia*, *Lithuania*, *Russia* & ad *Græciæ* montem *Hymettum*. Est succus spissiusculus, unguinoso-mucilagineus, in aqua totus solubilis, saporis dulcissimi, odoris grati, respectu principiorum cum sacharo conveniens. (*) Sed magnopere differt mel, ratione originis, consistentiæ, puritatis, bonitatis, coloris, saporis, & odoris. Differentia saporis, odoris, & salubritatis pendet a diversitate plantarum, ex quibus mel colligitur. Harum enim plantarum virtutes servat mel. Hinc optimum censetur, in regionibus calidis ex aromaticis plantis, thymo præsertim, roremarino, lilio, rosa &c. collectum. Hinc *Galliæ* & orientalium regionum mel adeo celebratur. Ex absynthio mel amarum colligi ab apibus, narrat DIOSCORIDES. Certis anni temporibus *Heracleæ* in insula *Ponto* venanatum mel ab apibus excerni, asserit PLINIUS. (**) Ratione coloris mel vel album est, vel flavum. Virgineum, album, nulla adhibita arte aut ignis vi, ex favis diffractis, craticulæ impositis, defluxum, bonitate & salubritate eminet. *Galli* mel *Narbonnense* laudant. Eligendum est spissum, recens album, granosum, pellucidum, saporis dulcis grate aromatici. Infe-

Bienenstandes in der Marck Brandenburg, nebst einem Verzeichnisse von Gewächsen, aus welchen die Bienen ihren Stoff zum Honig und Wachse einsammlen. 8. 1769.

(*) Hoc docet chymica mellis analysis instituta a Dn. LEMERY & communicata in *Memoir. de l'Academ. de Paris. Ann. 1706. p. 352.*

(**) *L. 21. c. 13.* Scriptores neotericos rem confirmantet citat CRANZ *Tom. 3. p. 10.*

Inferioris notæ est flavum, expressum vel coctum, ceram redolens, ceræque partes quasdam destillatione reddens. (*)

Mel, præter nutriendi facultatem, egregia virtute abstergente, demulcente, pectorali, emolliente, & aphrodisiaca pollet. Saponaceum etiam est, bilem resolvit, oleosa aquosis miscet. Antiputredinosum est, hinc olim a *Lacedæmonibus* ad mortuorum condituram fuit usurpatum, (**) & omnes fructus melle non veteres solum condiebant, sed iis etiam, dum sacharo carebant, deliciosissimum & laudatissimum ad innumera esculentorum genera condimentum mel erat. Hodie fructus virgineo melle condiunt *Galli*. Nostrates panem cum melle crudo edunt, variaque panificia, præsertim panem piperatum, ex illo conficiunt. Sed mel facile in ventriculo fermentat, & flatus generat. Mel ad varios cibos loco sachari condimentum usitatum est *Moscovitis*, *Lithuanis* & *Polonis*. Nostris temporibus non amplius ad longævitatem ducit mel, uti purissimum & exquisitissimum istud, quo in *Judæa* & *Oriente* gaudebant Veteres.

SACHARUM. *Germ.* Zucker. *Gall.* Sucre. *Angl.* Sugar.

Veteribus solum nativum, id est, lachrymarum instar ex arundine sacharifera exsudatum atque exsiccatum, in usum veniebat; ignorabant enim sachari cocturam. *Sal indum* & *mel arundinis* nativum hoc sacharum vocabant. (***) Nostris temporibus ex diver-

(*) Vid. GEOFFROY 6. *Theil S.* 207.

(**) JOS. LAURENTIUS *de prandio & cœna veterum c.* 13.

(***) GALEN. *Lib.* 8. *Method. Med. c.* 4. DIOSCORIDES L. 2. c. 75. PLINIUS *L.* 14. *c.* 18.

diverſis plantis & arborum truncis elicitur ſacharum, quod idcirco variæ indolis & bonitatis eſt. Magnam etiam ſachari ratione puritatis differentiam facit varius coquendi & refinandi modus. Non ergo poſſum, quin ſcitu neceſſaria de vegetabilibus ſacharo turgidis & de huius condimenti præparatione in medium proferam.

1) SACHARUM *Arundinis ſ. Cannæ ſachariferæ* Rumph. *P. 5. L. 8. c. 26. Germ.* Zucker aus dem indianiſchen Zuckerrohr. Hæc arundo creſcit in *Inſulis canarienſibus*, tractibusque *Indiæ occidentalis* calidioribus, *Java*, *Bengala*, *Siama*, porro in *Hiſpaniola*, *Cuba*, *Braſilia*, *Mexico*, *Peru*, & in Inſulis *Barbados*, *Jamaica* atque *Martinique*. Colitur etiam in *Sicilia*, ſed americanæ admodum cedit. (*) Stipites dulces aquoſa ſpongioſa medulla farcti ſunt, & ſuccus ex iis, dum maturi ſint, in peculiaribus molendinis ope conquaſſationis exprimitur, atque ſtatim valido igne inſpiſſatur ſub perpetua deſpumatione, donec fuſcus ſit & viſcidus. Tum in magnis ollis loco fumoſo & calido exſiccatur in ſacharum, quod ex fuſco flaveſcit, & *ſacharum crudum ſ. Moſcovat* & *Thomæum* vocatur. Sed quum iſtud multis adhuc quisquiliis, & partibus oleoſo reſinoſo, terreis crudis refertum ſit, depuratione repetita ſeu refinatione eget. Crudum enim tale ſacharum impurum, pingue, in aere humeſcens, vix interne dari poteſt, cum ingentia inteſtinorum tormina, flatus multos, & craſſas cruditates vermium generationi peraptas procreet. Repetita ſachari depuratione, (quæ melius ſuccedit, ſi crudæ partes per lixivium e calce viva aut cineribus paratum

(*) Labats *Reiſen nach Spanien und Weiſchland 5. Theil S. 228.*

tum, succo ebullienti modica quantitate additum, præcipitentur) & reiterata cryſtalliſatione purius & magis album ſemper ſacharum fit, quod pro vario puritatis gradu varia obtinuit nomina. Peracta depuratione liquor inſpiſſatus vaſis infunditur fictilibus pyramidalibus, quæ in aſſeribus perforatis tamdiu relinquuntur, donec liquor melleus, viſcoſus, crudus, impurus, per foramen, in parte inferiori acuminata relictum, in vaſa ſuppoſita effluxerit. Liquor iſte eſt *ſacharum liquidum*, *germ.* Syrop, quo plebs loco ſachari utitur, inſalubre, aceſcens, ſumme flatulentum, crudum ſanguinem generans, puritatis gradu tamen etiam diverſum. Tres potiſſimum eius ſpecies numerantur, ſacharum ſcilicet liquidum ex prima refinatione, *Germanis* Schwarzer Syrop, maxime impurum; ex ſecunda refinatione, *germ.* Baſtard Syrop, & denique ex tertia refinatione, *germ.* Candis Syrop, quod clariſſimum eſt & optimum. Poſtquam dictus liquor melleus exſtillaverit, maſſa ſacharina maiorem ſoliditatem & ſiccitatem adipiſcitur, Deinde coni ſacharini ex formis exemti, ſeparato ſacharo impuriori, ad ſolem perfecte exſiccantur.

Ejusmodi ſacharum purum, pyramidale, ſæpius refinatum, læve, niveum, ſiccum, cryſtallinum, friabile, contactu aſperum, odoris expers, ſingulare corpus eſt, cujus mixtio chymica & natura noſtro tandem ſeculo eruta fuit. Olim *ſal dulce*, *ſal unguinoſum*, *ſal ſulphureo-inflammabile* audiebat. Accedit quidem ſalis naturæ, quod cryſtallinum ſit, in aqua ſtatim ſolubile, & linguam acriter pungat, atque virtute incidente, abſtergente, irritante, & cathaeretica gaudeat. Sed peculiaribus tamen proprietatibus a ſalibus valde diſcrepat ſaccharum, quod eſt concretum ex terra levi, acido mobiliſſimo, & tenerrima ſub-

ſubſtantia oleoſo-inflamabili. (*) Experimenta cum ſacharo inſtituta & collectæ de ejus actione in animalium & vegetabilium partes obſervationes abunde docent, hoc condimentum inſigni inſtructum eſſe virtute incidendi, attenuandi & diſſolvendi fluida, eaque ſaponis inſtar abſtergendi, quum pinguia & oleoſa adeo inſigniter acidis jungat, ut etiam butyri ſeparationem a parte cremoris ſeroſa impediat. Gaudet porro ſacharum virtute ſtimulandi & exſiccandi ſolida; ſed ea etiam erodit, & juſto frequentius ac copioſius aſſumtum dentes carioſos imo nigricantes reddit. Putredini etiam validiſſime reſiſtit ſacharum, & fructus horræos longe melius ac fortius quam ſal a putredine præſervat; quare tot & tantæ parantur conditur æ. Sed carnem quoque cervinam ſacharo condiri vidit BECHERUS, (**) quæ in ſumma æſtate putredini reſiſtebat. Valens in ſcorbuto & ad præſervandum hunc morbum remedium eſt. Magnam ergo utilitatem omnino corpori humano ſacharum affert purum, cryſtallinum, album, modice aſſumtum. Ventriculum enim ad vividiorem contractionem ſtimulat, mucum in eo collectum & humores craſſos reſolvit atque attenuat, gelatinam ſanguinis diſſolvit atque diffundit, oleoſas ſanguinis partes imbibit & abſtergit; hinc non nimium ſolum olei a ſanguine ſeceſſum, adeoque nimiam corporis obeſitatem avertit, ſed poſt largiorem etiam pinguium & oleoſorum ingeſtionem aſſumtum hæc in ſaponem

(*) Naturam ſachari ejusque in humanum corpus actionem egregie expoſuit CARTHEUSERUS in *Diſſ. de genericis quibusdam plantarum principiis*, item in *Diſſ. de ſacharo.* Lectu digniſſimum de ſacharo ſcriptum Auctoris Anonymi Italici translatum exſtat im *Allgem. Mag.* 8. *Theil*, ut & in *Hannöv. nüzl. Sammlungen Ann.* 1758. *n.* 51.

(**) Confer. *Phyſic. ſubterran.* L. 1. *Sect.* 4. *Cap.* 1. *p.* 143.

nem convertit, & ventriculi ardorem lenit. Sacharum alvum quoque movet ſtimulo, quem inteſtinis imprimit; & egregium eſt condimentum ad cibos mucidos, viſcidos, & pingues. Sacharum pro condimento ſalino ad multa ciborum genera poſſet ſubſtitui, niſi cibis facile nauſeoſum & nimis dulcem ſaporem conciliet.

Sachari ſpiritus acidus corroſivus tam arctis vinculis ligatur terreſtri & oleoſo inflammabili ſubſtantia, ut in ventriculo ſolus agere nequeat; nec integra ſua mixtione gaudens ſacharum præter lenem ſtimulum nullam in ventriculi tunicas exſerere vim poteſt, & longe abeſt, quin eas erodere poſſit, quum liquore gaſtrico ſtatim ſolvatur. Purum etiam & cryſtallinum ſacharum niveum modice aſſumtum nullas acido pituitoſas cruditates, nullos flatus in ventriculo generat, nec ullam ſubit fermentationem. In bile, cui ſacharum admixtum eſt, nulla plane mutatio, nulla coagulatio, nullus motus obſervatur. (*) Ergo ſacharum modice aſſumtum nunquam aliquod damnum poſt ſe trahit. Largiori autem & frequentiori eius uſu, præſertim apud infantes & ſubjecta macilenta cholerica, atque phthiſicos & hecticos, humores plus juſto diſſolvuntur, nutritio minuitur, macies producitur & augetur, & vermium generatio promovetur.

Ex finiſſimo ſacharo nova cryſtalliſatione fit *ſacharum candum album*, & ex Moſcovat *flavum*. Magis demulcens eſt, & in pectoris & faucium aſperitate valde prodeſt. *Sacharum penidium*, *germ.* gewundener oder Gerſten-Zucker, oleoſum eſt, demulcens etiam, ſed flatulentum.

2) SA-

(*) Vid. CARTHEUSERI *Diſſ. de Sacharo* §. 12.

2) SACHARUM *Aceris montani Canadenſis. Germ.* Zucker aus dem Zuckerahorn. Hæc arbor vulgatiſſima eſt in *America ſeptentrionali*, præſertim in regione *Canadenſi* & anglicis plantationibus. Ex ſola hac arbore omne ſacharum conficiunt incolæ, quum in algido hoc climate canna ſacharifera non creſcat. Duplex autem datur aceris ſpecies. *Acer candidum ſ. foliis majoribus trilobatis eroſis, floribus albis, theca majore erumpentibus, cortice albicante.* CLAYTON *Flor. Virgin. n. 821. Gall.* Erable. *Angl.* Suger-maple, Sugartree. *Belg.* Noortſche Notenboom. *Iroquoiſ.* Ozekehta. *Acer floribus rubris folio maiori, ſuperne viridi, ſubtus argenteo ſplendente.* CLAYTON. *Acer foliis quinquelobis acuminatis acute ſerratis, petiolis teretibus* LINN. *Hort. Upſ. 94. Gall.* Plaine. *Angl.* Maple. *Belg.* Bellstael. Sacharum ex acere albo paratum non differt ab eo aceris rubri, niſi quod hoc priori obſcurius colore, & magis nigricans, dulcius & ſalubrius habeatur. Initio veris, ſtatim quum nix deliqueſcat, aceris arbor vulneratur, & collectus ſuccus copioſus ignis ope ſine ullo additamento in ſacharum inſpiſſatur, quod non ulterius depuratur & refinatur, quare valde etiam a ſacharo arundinaceo diverſum eſt. Coloris eſt brunni, nonnunquam inſtar farinæ aut ſachari moſcovat pulverulentum, utplurimum autem ex grumis multis conflatum, pinguius & in aqua difficilius ſolubile quam ſacharum arundinaceum, quod ideo aptius ſemper eſt condimentum pro theæ & cafe potu. Interim ſalubrius & pectori magis amicum habetur ſacharum aceris, quod ob hanc cauſam copioſe in *Galliam* transfertur. Melius eſt ſacharum ab Europæis coctum eo, quod incolæ conficiunt, qui farinam ei addere ſolent, ut magis nutriens & viſcidum evadat.

dat. Hoc ſacharo cum pane veſcuntur incolæ. (*)

3) SACHARUM *Algæ ſachariferæ Islandicæ.* Hæc alga marina, quam incolæ *Söl* adpellant, circa littora *Islandiæ* rupibus ſubmarinis & fundo maris petroſo radicibus ſuis adcreta reperitur. Folia ſacharino principio donata ſunt; & a commoti pelagi undis avulſa identidem in littus ejiciuntur, & ſæpius adhuc ab incolis, quibus ſalubrem gratiſſimumque victum præbent, (*vid. Claſſ. Eſcul. 2. Gen. 1. Sp. 2.*) tempore refluxus maris a ſaxis detrahuntur. In foliis noviſſime ejectis aut decerptis ſacharum nondum in conſpectum venit, ſed candida demum & dulcia granula ſacharina paſſim in ſuperficie eorum naſcuntur, quando radiis ſolaribus aliquamdiu expoſita, & aqua pluviali ſemel conſperſa, rurſusque exſiccata fuerunt. Incolæ folia utplurimum in aqua fontana macerant, poſteaque in loco ſicco radiis ſolaribus exponunt, ut calore aliquantulum indurentur. Exſiccatis hiſce foliis tonnulas ligneas replent, nec prius iſta in uſum culinarem trahunt, usque dum tota eorum ſuperficies farina ſacharina, ſenſim protruſa, obducta ſit. (**)

4) JAGARA ſ. SACHARUM *Palmæ cocciferæ majoris.* Uſurpatur in *Malabara* & ab omnibus iis indoſtanis populis, apud quos arundo ſacharina

(*) Confer. KALMS *Beſchreib. wie Zucker in Nordamerica von verſchiedenen Arten Bäumen gemachet wird, im 13. Bande der Abhandl. der Schwed. Acad. S. 149.* Aceris ſuecici ſuccus in ſacharum etiam inſpiſſari poteſt, ſed in exigua tantum copia.

(**) THOM. BARTHOLIN *Acta Hafnienſ. Vol. 1. Ann. 1671. 1672.* HORREBOW *S. 117.* CARTHEUSER *de gener. quib. plant. princ.*

na vix vel raro crefcit. Eft fyrupus craffior ex *Sura* vel fucco hujus arboris (vid. Potulent. Gen. 2. Spec. 2.) fortiori igne infpiffata. Vifcofo & impuro hoc facharo fere liquido barbari foli delectantur. (*)

5) JAGARA *Lontari* f. SACHARUM *Lontareum.* In *India* ex *Sura Lontari fylveftris* infpiffata maiori copia & bonitate conficitur, & ficcioris formæ eft, quam facharum calappi. In bacillos ordinarie formatur, ut, quod facile liquefcat, eo melius in ficcis locis affervari poffit. Fufcum eft lontareum hoc facharum, & *Javæ* maxima eius paratur copia. (**)

6) SACHARUM *Sagueri feu Palmæ vinariæ fecundæ.* Paratur etiam ex fucco arboris infpiffato, maxime in *Java* & *Baleya*, ubi hic fuccus pinguior eft & craffior, quam ex aliarum regionum faguero. Nigrum autem atque humidum eft, quibus notis a lontareo facharo diftinguitur. Plerumque etiam fcoriis mixtum & impurum eft. Magna copia in *Javæ* emporiis venditur, & ab europæis populis ibi adhibetur ad vulgarem dulcem feu facharinam cerevifiam. *Sinenfes* autem inde *Arack* exuruut. (***)

7) SACHARUM ex *Betula foliis ovatis oblongis acuminatis ferratis* GRONOV. *Fl. Virg. p. 146.* Arbor crefcit in *America feptentrionali*, & *germanice* vocatur Zuckerbirke, *gall.* Merifier, *angl.* Sugar Birch, Wild Birch, Black Birch. Dulcedine hoc facharum cedit illo ex acere, & præterea faporem paulo

(*) RUMPH. *Herb. Amb. Tom. 1. p. 18.*

(**) RUMPH. *p. 49.*

(***) RUMPH. *c. 13.*

paulo ingratum habet. Vulgaris betula etiam copiose provenit in America septentrionali, & sacharum ex ejus succo elicuerunt tum *Galli* tum barbari incolæ; sed quantitas labores non compensat. KALM.

8) SACHARUM ex Juglande alba fructu minori, cortice glabro. CLAYTON & GRONOV. *Fl. Virg.* Arbor *Germ.* audit Virginische welsche Nuss; *Gall.* Noyer amer; *Angl.* Hickery; *Belg.* Notenboom, Kisketamas. Sacharum omnes antecedentes species dulcedine superat, ast succi exigua tantum copia in arbore est. KALM.

9) SACHARUM *Gleditsiæ* GRONOV. *Virg. p. 161.* s. *Acaciæ triacanthos, siliquis latis fuscis, pulpa virescente subdulci.* CLAYTON. *Virg. 95.* *Germ.* Honigerbsenbaum; *Angl.* Honey locust. Ex siliquarum pulpa mucidum excoquitur sacharum.

10) SACHARUM *plantarum, radicum, & fructuum dulcium.* Convenit cum vulgari sacharo, sed ea copia nondum paratum est, nec unquam forte parari poterit, ut usibus condimentariis inserviat. Ex *Zea* LINN. & *Asclepiade caule erecto simplici annuo* LINN. sacharum confici, narrat KALM. Eduxit tale MARGGRAFIUS ex radicibus *betæ* & *sisari germanici.* Et CARTHEUSERUS asserit, similem substantiam sacharinam etiam in radicibus dulcibus *Glycyrrhizae, polypodii, pastinacæ sativæ, rapæ sativæ &c.* nec minus in dulcibus fructibus pulposis, *Ceratonia* v. g., *dactylis, jujubis, prunis damascenis, passulis minoribus & maioribus,* in *manna,* liquore dulci spissiusculo florum *melianthi maioris & minoris,* & *melle,* pluribusque plantis & plantarum partibus, eminentiori dulcedine donatis, latere, ac inde etiam,

ſi neceſſariæ accedant encheireſes, a ſocia & involvente parte gummea, ſaponacea, reſinoſa, ſeparari poſſe.

GEN. II. ACIDA.

Generales virtutes iam recenſui ſub *Eſcul. Claſſ.* 2. *Gen.* 1. *Spec.* 6. Has autem pro vario puritatis gradu fortius aut lenius exercent huius generis condimenta, quæ etiam aliis adhuc peculiaribus & longe præſtantioribus viribus prædita ſunt.

ACETUM. *Germ.* Eſſig.

Acetum eſt liquor aqueo-acidulus, ſubtilis, penetrans, mobilis, ſemiſpirituoſus. Producitur fermentationis ope ex omnibus liquidis vinoſis, ex vino ſcilicet, cereviſia, ex phlegmate ſpiritus frumenti, mulſo, muſto, ſacharo ſoluto, fructuum & arborum ſuccis vinoſis. Conſtat aqua, acido vini ſubtiliori, ſpiritu inflammabili, tartaro vini. (*) Clarum, pellucidum, bene fermentatum in uſum trahendum eſt. Impurum, turbidum, corruptum, craſſis oleoſis & mucido-terreſtribus partibus refertum, nihil valet. In uſum culinarem ſequentia adhibentur aceta:

1) *Acetum vini.* *Germ.* Weineſſig. *Gall.* Vinaigre. Fragrantius, præſtantius omnium, præſertim quod ex vino generoſiori enatum eſt. In vitro agitatum parcas tantum bullas agit mox evaneſcentes. Summas virtutes in medicina habet. Magnam ſane etiam utilitatem præſtat in re cibaria. Optimum

(*) Vide BOERHAVII *Element. Chem. Tom.* 2. *p.* 207. CARTHEUSER *Mat. Med. Edit. nov. Tom.* 1. *p.* 260. CRANZ *Tom.* 3. *p.* 4.

mum eſt pinguium condimentum. Carnes eo conditæ teneriores fiunt, a putredine ſervantur. Mitigat acetum alcaleſcentiam carnium ferorum animalium. Corrigit cruditatem olerum & herbarum recentium in acetariis, earumque concoctionem ſtimulo, quem imprimit ventriculo, promovet. Ejusmodi acetariis, ob inſignem aceti vim antiputredinoſam & temperantem, veſci conducit diebus æſtivis humidis, in vitioſa & maligna aeris conſtitutione, in ſcorbuto. Paulo copioſius autem ſumtum acetum calorem ſanguinis intendit, & calculoſis atque arthriticis non prodeſt, qui ſuccum citri ob temperatiorem indolem magis amant. Sudores etiam pellit acetum, & noctu ſudare ſolent, qui harengos vel ſardinas cum aceto, allio, & pomis in cœna comedunt. Contra fungos venenatos antidotum habetur. In potu cum aqua mixtum ſitim optime ſedat, eximium in rabie canina remedium eſt, contra nimiam obeſitatem laudatur, & a morborum contagio præſervat.

2) *Acetum cereviſiae.* *Germ.* Biereſſig. Ex cereviſia forti defœcata acetum parari poteſt adeo purum & ſubtile ac acetum vini. Interim vulgare acetum cereviſiæ colorem & ſaporem malti & lupuli florum aliquatenus retinet, viſcoſum & mucidum eſt, & idcirco minus penetrabile & ſpirituoſum. In vitro agitatum inſtar cereviſiæ admodum ſpumeſcit. Culinæ eo utuntur ad carnis macerationem.

3) *Acetum palmeum.* Ex ſucco *palmae cocciferae* parant *Indi*, eoque ad condiendos cibos utuntur. Hic enim ſuccus, ſi cadis vel lagenis bene obturatis infuſus ſoli per aliquot dies exponatur, in perfectum acetum mutatur. Rumph.

4) *Acetum Sagueri.* Ex dulci ſaguero. (vid. *Potulent.*) in quo radix *ſeſoot* medicinalis nondum fuerit infuſa, vulgare fit acetum valde acidum, ſi cacabi eo repleti & bene obturati ſoli vel aliis locis calidis exponantur, atque ipſi infundantur grana aliquot fructus *globae*, quæ eius aciditatem procraſtinant. Rumph.

SUCCI *recens expreſſi fructuum acidorum & acidulorum.*

Pro condimento ſæpiſſime uſurpantur, non ob gratiorem ſolum ſaporem, ſed ob temperandi & reficiendi virtutes. In hunc finem admodum communis nobis eſt uſus *ſucci citri & limoniorum.* Non raro tamen etiam adhibemus *ſuccum malorum ſinenſium, aurantiorum, ſuccum & roob ribium, ribeſiorum, mororum, rubi idaei, ceraſorum.* Huc etiam pertinet *Agreſta* ſ. *Omphacium, Germ.* Agreſt, *Gall.* Verjus. Eſt ſuccus ex uvis immaturis expreſſus, in cadis obturatis ſoli per aliquot dies expoſitus, ut leniter fermentet, qui, addito pauxillo ſalis, in cella aſſervatur, & ad tertium annum durat. Eſt coloris viridiuſculi, ſaporis acidi adſtringentis. Valde refrigerat, & in magna *Galliae* parte aliisque calidis regionibus condimentum uſitatiſſimum eſt, intinctibus carnium, ovorum, & piſcium, mire gratum.

GENUS III. OLEOSA.

Absque butyro aut oleo inſipidus fere omnis eſt cibus. Pinguium & oleoſo-unguinoſorum qualitates atque virtutes jam enarravi ſub *Eſcul. Claſſ. 1. Gen. 3.* Sed inter eſculenta pinguia & condimenta differentia ea eſt, quod illa oleum contineant terreſtribus fibroſis particulis involutum & diſſipatum,

hæc

hæc autem nihil aliud ſint, quam ſolitaria ſubſtantia pinguis, oleoſa, coctione aut preſſione ex pinguibus alimentis elicita. Relaxandi ergo, lubricandi, & demulcendi vires inſigniores habent, & largiori uſu magis nocent, atque citius & facilius corpus noſtrum debilitant, ventriculi tonum labefactant, & ſolida relaxant. Puritatis gradu diverſa ſunt. Recentia in uſum duci debent. Vetuſta enim, rancida, acria, impuritate putrida mox inquinant ſanguinem. Rancida & corrupta cito fit animalium pinguedo, & peſſima eſt piſcium. Expreſſa olea coctis ſunt mitiora, dulciora, meliora. Pinguedines igne liquatæ & uſtæ temperatam indolem penitus amittunt, acres ſunt, empyreumaticæ, ſtimulantes; ſodam, cardialgiam, colicam, & ſanguinis æſtum producunt. Confer hanc *Mater. alim. p. 276.*

BUTYRUM. *Germ.* Butter. *Gall.* Beure.

Præparatum ex lacte. Non ſalitum temperatiſſimum eſt & ſaluberrimum. Sed absque ſale mox ranceſcit. Ex lacte vaccarum optimum. Recens, communiſſimum ad cibos condimentum, cum pane delicioſum, nutriens. Differt butyri bonitas pro anni tempore & pro pabuli animalis lactantis diverſitate. Laudatur butyrum majale.

PINGUEDO PORCINA. *Germ.* Schweinefett.

PINGUEDO ANSERINA. *Germ.* Gænſefett.

Pane his pinguedinibus illito delectantur multi. Sed bonitate valde inferiores ſunt butyro. Acredine quadam præditæ ſunt, impuræ, & pravos ſuccos generant. Ad cibos quoque loco butyri interdum ſumuntur.

OLEUM OLIVARUM. *Germ.* Olivenöhl, Baumöhl. *Gall.* Huile d'Olive.

Exprimitur ex maturis olivis, quæ in peculiari molendino una cum nucleis intus contentis in pultem conquassantur. Hæc puls, aqua diluta, in aheno supra lenem ignem ebullitur, & sub hac ebullitione oleum separatur, & aquæ supernatat. Hoc oleum virgineum, blandissimum, temperatissimum est. Postquam nullum amplius oleum hac operatione prolici potest, ex pulte, effusa prius aqua, reliquum oleum copiosum exprimitur. Hoc oleum priori impurius est. Album optimum, viride vilius est. Ex *Gallia*, *Italia*, & *Portugallia* maximam olei copiam accipimus. Harum regionum incolæ ad cibos elixatos oleo utuntur butyri loco, effectu tamen minus salubri. Nos illud cum aceto ad cruda ciborum varia genera usurpamus.

OLEUM CALAPPI. *Germ.* Cocosöhl.

Nucleus durus, oleosus, putamini seu maiori nuci *Cocci indicae maioris* inhærens, ab *Indis* in massam tenuem pultiformem peculiari instrumento conteritur, quæ aquæ miscetur, atque filtrata dulce lac exhibet, *santar* dictum. Hoc *santar*, si coquatur, sensim suam albedinem amittit, & limpidum fit oleum, quod caute per concham aut cochleam tollitur, & ita separatum, denuo coctum, donec omnis aqua sit consumta, verum oleum calappi sistit, tam clarum, pellucidum, & dulce, ac oleum recens olivarum, rancidum tamen & nidorosum spirans odorem. Ex nucleo autem adultæ nucis ad solem siccato sola expressione oleum conquiritur, quod spissum magis quam coctum, & tempore indurescit atque albescit instar butyri vaccini. Coctum autem est vilius, & per totam Indiam usitatissimum, cum quo

omnis

omnis piſcium atque olerum cibus præparatur. Si autem hoc oleum dimidium circiter menſem ſit vetuſtum, magis rancidum fit, & a nemine, niſi pauperibus, in cibis uſurpatur. Veroſimile RUMPHIO (*) videtur, quod Indorum ſanguis per continuum huius olei in cibis uſum aduſtus ac viſcidus fiat, unde forte etiam ſcabies maligna oritur, quam Malaicenſes *Boha* vocant, cui Indi magis ſunt obnoxii quam Europæi, qui purioribus cibis utuntur.

OLEUM CANARII.

In inſulis *Moluccis*, uti & in *Banda*, aliisque *Indiae* inſulis ad eurum ſitis, in quibus calappi nuces non ſunt frequentes, ex nucleis canarii ſiccatis magna olei copia exprimitur, quod tenue eſt, & colorem ruffum habet, inſtar olei ſeminum raparum. Hocce oleum gratius eſt & aptius habetur pro cibis, quam oleum calappi, ſi nempe recens ſit. Recentes etiam hæ canarii nuces contritæ & in aqua expreſſæ album præbent lac inſtar calappi lymphæ, quod eodem quoque modo ad olera & pultes uſurpatur; ſed itidem tantum a montanis incolis, penes quos calappi arbor non creſcit.

OLEUM ex ſemine *Seſami indici* RUMPH. *P. 5. L. 8. c. 33. t. 76. Seſami foliis ovato oblongis integris.* LINN. *Hort. Clif. p. 13. Germ.* Seſamöhl. *Gall.* Huile d'Engoline.

Hoc ſeſamum colitur in *Italia*, in *Alexandria*, *Damiate*, aliisque Ottomannici imperii locis, (**) in *Ægypto*, in *India*, & præſertim in *Malabara*, *Coromandela*, *Bengala*, *Java*, & *Baleya*. Oleum ex ſemini-

(*) *Tom. 1. cap. 3.*

(**) Von *Arvieux Reiſen 1. Theil S. 215.*

minibus eductum duplex est. Primum & vulgatissimum est tenue, flavescens, & præparatur per coctionem seminis commoliti in aqua. Alterum multo crassius est & obscure fuscum, pinguissimum, adustam olens pinguedinem, quod ex *Sina* defertur, & *Bataviae* quoque a Sinensibus præparatur, & quidem ex semine primum tosto, quod dein contunditur & exprimitur, unde butyraceum acquirit odorem, & crassam substantiam, & magnam pinguitudinem, atque multo præstantius habetur tenui excocto. Utrumque oleum sesaminum Indis inservit ad quosvis cibos pingues reddendos.

OLEUM *Sesami falsi. s. Lini falsi. s. Myagri sativi. Germ.* Dotteröhl, Leindotteröhl.

Crescit copiose inter linum. Ex seminibus oleum exprimitur spissum, quo in Germaniæ quibusdam locis loco butyri utuntur pauperes.

OLEUM RAPACEUM. *Germ.* Rübsaamenöhl, Rebsöhl.

Exprimitur ex seminibus *napi sylvestris.* Rancidi est odoris, saporisque acriusculi, & in *inferiori Saxonia* atque *Belgia* ab inferioris notæ hominibus loco olei olivarum usurpatur.

PANDANUM CERAMICUM RUMPH. *P. 4. L. 6. c. 86. Germ.* Ceramischer Pandang. Crescit in *Cerama*, *Ternate*, aliisque Indiæ insulis.

Fructus est melonis formæ, ex rotundo parum trigonus, externe tuberculis parvis dense obsessus, crassis, circa scaphum locatis, quæ tubercula intus rubra & viscosa pellicula obducta sunt, qualis rubra seu aurantia viscosaque medulla cunctis interjacet tubercu-

berculis, quæ intus alba ſunt & oſſiculo parvo ſeminali repleta. Hi fructus incolis, præſertim *Moluccanis*, ad coctam oryzam pinguedine imprægnandam, loco butyri inſerviunt. Hos etiam totos maturos in partes diſſectos oryzæ adcoquunt, quæ inde ex croceo rubet colore, pinguis fit, & odorem fœno proximum ſpirat, qui ipſis gratus eſt. Alii maturorum fructuum pedunculum cum carne ipſi adhærente abjiciunt, & tubercula cum circumnexa rubra & oleoſa medulla fumo ſiccant, quumque in uſum adhibere velint, eius portionem quandam oryzæ adcoquunt, vel ſola in aqua ebulliunt, atque ſupernatantem pinguedinem oryzæ admiſcent, quæ igneum inde acquirit colorem, pinguis eſt, dulcis, ipſorumque palato gratiſſima. Simili modo recentia oſſicula aquæ incoqui poſſunt, ac ſupernatans pinguedo rubra oryzæ affundi.

GENUS IV. SALINA.

Sal culinare ſeu commune (*Germ.* Kochſalz) ſolum ad condiendos cibos inſervit. Quum perfectum ſit ſal medium, magnas habet medicinales virtutes. Aroma aromatum veteribus audiebat. Absque ſale non ſapit cibus, nec digeritur. Mucoſas præterea carnium partes attenuat ſal, earumque putreſcentiam impedit, unde ſolennis carnes conſervandas muria condiendi mos. Stimulo, quem a ſalino condimento patiuntur ſtomachus & inteſtina, ciborum concoctio promovetur, & alvus ſolvitur. Incidit etiam ſal & reſolvit pituitoſos ſpiſſos humores, atque ſe & excretiones auget. Sed ſalis nimius uſus, ſcribit BOERHAVE, (*) facit ſitim, raucedinem, aſperitatem, acrimoniam in humoribus, maxi-

(*) *Inſtit. Med.* §. 7.

maxime ſeroſis, humorum diſſolutionem, ſeroſæ lymphæ ineptitudinem ad nutriendum, ſolidorum minimorum deſtructionem, dolores rodentes, ſcorbutum muriaticum. Conferatur etiam hæc *Mat. aliment. p. 274.*

1) SAL FONTIUM. *Germ.* Soodſalz, Quellſalz. Excoquitur ex aqua fontium ſalſorum. In *Germania* præcipue laudantur *Hulenſe*, *Lüneburgenſe*, *Colbergenſe*. Non multum ab eo differt *ſal lacuſtre*, frequens in *Sibiria*. (*)

2) SAL FOSSILE. *Germ.* Steinſalz. In *Tranſylvania*, *Hungaria ſuperiori*, *Bavaria*, comitatu *Tyrolenſi*, Archiepiſcopatu *Salisburgenſi*, *Hiſpania*, *Ruſſia*, & prope *Cracoviam* in *Polonia*, ex terræ fodinis, ſaxorum in morem, ferro exſcinditur. Ob admixtas partes terreo lapideas crudius eſt ſale fontano, & partibus nonnullis metallicis inquinatum. Purum, cubicum, ſemidiaphanum, forma & nitore cryſtallum montanam æmulans, *ſal gemmæ* dicitur.

3) SAL MARINUM. *Germ.* Meerſalz, Boyſalz. In *Hiſpania*, *Gallia*, *Portugallia*, ex aqua marina in ſingulares foveas deducta vel calore ſolis vel ignis ope ſeparatur, & particulis quibusdam tenerrimis nitroſis mixtum eſt. Sal in lacubus & foſſis ſole vel frigore concretum ſapidius & ad uſum culinarium excellentius habetur; excoctum igne deterius, amarius, quale etiam illud eſt, quod ex profundis puteis extrahitur, & tam nitroſa quam bituminoſa & terrea materia inquinatum difficilius depuratur. (**)

GE-

(*) GMELIN *Reiſe nach Sibirien 3. Theil S. 277.*
(**) CRANZ *Mat. med. Tom. 2. p. 105.*

GENUS V. AROMATICO-BALSAMICA.

Specifico ſapore aromatico varie mixto, & fragranti odore, cognoſcuntur. Summe activa ſunt & medicamentoſa. Roborandi, incidendi, & reſolvendi vi magna gaudent, a principio ſingulari balſamico reſinoſo gummeo deducenda. Stimulant, ſanguinem in fervorem agunt, & fluidi nervei motum velociorem reddunt, oleo æthereo volatili, fragranti, penetrabili. Aphrodiſiaca ergo ſunt, egregia carminativa, ſtomachalia, ſudorifera, diuretica, excitantia, calefacientia, certo etiam gradu ſoporifera, narcotica. Horum condimentorum uſui largius indulgere poſſunt phlegmatici, pituitoſi, homines frigidæ naturæ, & laxis præditi ſolidis. Copioſe iis uti haud debent ſicci, macilenti, plethorici, hæmorrhoidarii, arthritici, nephritici, quum tremores, ſolidorum debilitatem, cutis efflorescentias, ſanguinis diſpoſitionem ad hæmorrhagias & exanthematicos morbos, facile producant. Sacharo condita aromata pro maſticatione inſerviunt in oris halitu fœtido & aeris humida tempeſtate.

ALLIUM *ſativum* C. A. ALLIUM *radicis bulbo multipartito, capitulo bulbifero, foliis linearibus.* LINN. *Hort. Cliff.* ALLIUM *ſtaminibus alterne trifidis, foliis gramineis, capite bulbifero, radicibus in unum bulbum congruentibus.* HALLER. *de Allii gen. Germ.* Garten-Knoblauch. *Gall.* Ails. *Angl.* Garlick. Acerrimum omnium.

ALLIUM *ſativum alterum* ſeu ALLIOPRASUM *caulis ſummo circumvoluto.* C. B. ALLIUM *ſtaminibus alterne trifidis, capite bulbifero, ſcapo ante maturitatem contorto.* HALL.

HALL. PORRUM *radice laterali cordata, solida, pedunculo revoluto, capite bulbifero.* LINN. *Germ.* Wald- oder langer Knoblauch, Schlangen-Knoblauch. *Gall.* Rocambole.

Allium acre, graveolens, ſubcauſticum, ſale volatili penetrabiliſſimum, ut ſuo ſapore & odore fœtente inficiat humores, carnes, ſudorem & urinam animantium, quæ eo veſcuntur. Condimentum multis gentibus uſitatum ad juſcula, carnes, piſces; nautis utile ad corrigendam aquam corruptam; prophylacticum calculoſis. Minus acre eſt allium coctum. Allium & cepam crudam maſticant *Ruſſi* aliique, & egregium in contagioſis morbis & aere vitiato antiputredinoſum remedium eſt totum allii genus.

CEPA *vulgaris* C. B. ALLIUM *ſtaminibus alterne trifidis, caule ad terram ventricoſo.* HALL. *Germ.* Runde Zwiebel, Sommer-Zwiebel. *Gall.* Oignon. *Angl.* Onyon. Eaque vel *floribus & tunicis purpuraſcentibus, germ.* rothe Zwiebel, vel *floribus & tunicis candidis, germ.* weiſſe Zwiebel.

CEPA *oblonga* J. B. ALLIUM *ſtaminibus ſimplicibus, caule medio ventricoſo.* HALL. *Germ.* Winter-Zwiebel, lange Zwiebel.

Omnes cepæ acres ſunt, nares feriunt, & lachrymas cient, atque balſamico principio oleoſo æthereo præditæ ſunt. Acrior ceteris eſt rotunda cepa candida. In *Archipelago* dulces & absque fœtore naſcuntur. In Ægypto etiam ſuaviores ſunt. Noſtræ fœtidum odorem & acrem ſaporem aliquantulum amittunt coctione; iisque carnes, piſces, & ova fre-

frequentiſſime condiuntur. Adjiciuntur etiam ſalutariter cepæ leguminibus.

PORRUM *commune capitatum* C. B. ALLIUM *ſtaminibus alterne trifidis, foliis gramineis, floribus ſphærice congeſtis, radice tunicata, cauli circumnata.* HALL. *Germ.* Lauch, Bollen. *Gall.* Porreau. *Angl.* Leek. Varietas eſt PORRUM *ſectivum latifolium.* C. B. ALLIUM *caule planifolio umbellifero, radice tunicata, ſtaminibus cuſpidatis.* LINN. *Germ.* Schnittlauch.

PORRUM *ſectivum juncifolium* C. B. PORRUM *ſectivum* & SCHOENOPRASUM *quibusdam* J. B. ALLIUM *ſtaminibus ſimplicibus, foliis radicalibus, teretibus, ſcapi longitudine.* HALL. *Germ.* Hollauch, Briſslauch. *Gall.* Ciboule. Varietas eſt CEPA *aſcolonica* MATTHIOL. ſ. *fiſſilis* J. B. *Germ.* Eſslauch. *Gall.* Echalotte.

Porrum minus volatile & penetrans eſt, & tenacem mucum in ſua mixtione fovet, qui coctione attenuandus eſt. Allium & cepa flatus pellunt, gignit tales porrum. Ad carnes coctum editur. Decoctum porri potentiſſimum habetur calculi ſolvens.

NUX MOSCHATA *fructu rotundo maiore.* C. B. NUX MYRISTICA ſ. PALA. RUMPH. *L. 2. c. 5. t. 4.* *Germ.* Muſcatennuſs. *Gall.* Muſcade. *Angl.* Nutmegs.

Arbor nucis myriſticæ per omnes fere inſulas *Moluccas* occurrit, vera autem ejus patria eſt inſula *Banda.* Fructus fert pyriformes, & in eius medio inſidens nux moſchata triplici circumdatur cortice. Extus

Extus enim integumento viridi cingitur, quod, maturitate superveniente, hinc inde maculas flavo purpureas sortitum, sensim dehiscit. Secundus tunc apparet cortex filamentosus, aut ramoso reticulatus, pinguis, kermesini coloris, odoratissimus, tertio cortice duriori nigro. nucem proxime ambienti, laxe adhærens, corrugatus *Macis* nomen habens. In tertio cortice liber continetur nucleus seu ipsa nux myristica, quæ pro arboris diversitate variæ formæ est. Maxime autem aromatica est rotunda maior, durior, quæ etiam utplurimum ad nos transvehitur. Nux recens, inferiori parte plana, undique parum rugosa, oleum, acu si perforetur, fundens, vix ullius usus cibarii est in India, præter quod viridis omnibus adhuc integumentis inclusa & pulposa sacharo interdum condiatur; sed tale conditum, si quotidie usurpetur, Rumphio teste, caput & cerebrum vaporibus afficit, lethargum generat, & homines reddit obliviosos, somnis maxime obnoxios, ventriculum quoque debilitat & appetitum prosternit. Matura nux, semotis tribus integumentis, in aqua calcis vivæ macerata, calce tandem obducta, ad *Europam* mittitur. Inter vulgatissima & potentissima condimenta locum apud nos habet. Optima est ponderosa, ex ruffo cinerea, venis spadiceis distincta. Non valde commovens & exæstuans est hæc nux; oleum enim æthereum subtile satis larga copia olei crassioris unguinoso sebacei involvitur & temperatur. (*) Sapor est acriusculus subadstringens.

MACIS. *Germ.* Muscatenblüte.

Est descriptus nucis myristicæ cortex secundus, qui recens a nuce caute abraditur, ut integer servetur; in

(*) Cartheuser *Mat. med. Edit. nov. Tom.* 2. *p.* 350.

in ſole tunc per aliquot dies ſiccatur, unde color ſanguineus primo in obſcure rubentem & tandem in aurantium colorem tranſit. Eminentiores nuce moſchata vires ſanguinem commovendi, ſtimulandique, habet macis. Oleum enim æthereum eſſentiale & fixa ſubſtantia reſinoſa mixtionem paulo maiori quantitate ingrediuntur. (*) Sapor eſt amariuſculus acris. Non confundatur cum *macere Acoſtæ*.

MELANOPIPER. PIPER *rotundum nigrum* C. B. *Germ.* Schwarzer Pfeffer. *Gall.* Poivre.

Planta provenit in *India orientali*, maxime in *Malabaria*, *Sumatra*, *Java*, *Sunda* &c. Baccas fert ex granis pluribus, brevibus petiolis inſidentibus, compoſitas, primo virides, poſtea rubras, donec maturæ decerptæ & ſoli expoſitæ nigreſcant, & rugoſitatem aliquam contrahunt. Immatura huius piperis grana auſtera, parum acria, *Indi* magno cum appetitu devorant; maturis recentibus veſcuntur ſale & aceto maceratis. Ad nos ſiccata veniunt. Vulgatiſſimum nobis ſunt condimentum. Temperato quidem oleo eſſentiali gaudet piper, aſt ſubſtantia reſinoſa acredine ſumma pollet, quæ ſaporis valde acris & fervidi ſola cauſa eſt. (**) Eſt ergo piper ex calidiſſimis, urentibus, atque pungentibus condimentis, quorum uſus magnam circumſpectionem poſtulat. Imo *Piper longum* ſeu *Macropiper* propter acerrimum ſummeque urentem ſaporem nunquam in cibis uſurpatur. Calefaciendi vim grana nigra integra æque exſerunt ac pulveriſata; poſteriora tamen ſub certis circumſtantiis ventriculi villo-
ſam

(*) CARTHEUSER *Libr. cit. p.* 351.

(**) CARTH. *p.* 356.

ſam tunicam nimis irritare, & inflammationem producere poſſunt.

LEUCOPIPER ſ. PIPER *rotundum album* C. B. *Germ.* Weiſſer runder Pfeffer.

Convenit principiis & indole cum nigro pipere, præter quod grana ſint leviora, atque gryſeo albicantia. Adeo copioſe ac nigrum ad nos non transfertur, & pulveriſatum ordinarie ad infumatos cibos ac piſces aceto conditos in menſis uſurpatur.

PIPER *odoratum Jamaicenſe.* AMOMUM *ſpurium.* COCCULI *indici aromatici. Germ.* Jamaicaniſcher Pfeffer.

Myrthus arborea aromatica foliis laurinis latioribus & ſubrotundis SLOANE. Provenit hæc arbor in *America*, maxime in Inſula *Jamaica.* Baccæ maturæ & recentes nigræ ſunt atque ſplendentes. Sed immaturæ ad exteros transmittuntur, ad ſolem exſiccatæ, fuſco-nigricantes. Odore & ſapore ſimul nucem moſchatam, cinnamomum, piper, & baccas juniperi æmulantur. Hoc piper longe temperatius vulgari eſt, hinc & propter maiorem ſaporis gratiam ab *Anglis* magni æſtimatur, & pro condimento adhibetur loco piperis vulgaris.

CAPSICUM *indicum orientale* ſ. TSCHILI RUMPH. *P. 5. L. 8. c. 50. t. 88.* CAPSICUM *annuum* LINN. *Germ.* Indianiſcher Pfeffer. *Gall.* Poivre d'Inde. Per totam *Indiam orientalem* occurrit.

Siliquæ, quas frutex fert, in *India* vulgatiori uſu ſunt quam ipſum piper. Harum ſiliquarum caro primo quidem aquoſum & fatuum habet ſaporem, brevi

brevi autem poſt ingens perſentitur acrimonia & ardor in ore & faucibus. Tres potiſſimum numerantur huius capſici ſpecies, nempe *maius rubrum*, *minus rubrum*, & *minus flavum*, quod poſterius omnium fervidiſſimum eſt. Mirandum quoque, omnium capſicorum ſemimaturas & adhuc virides ſiliquas multo acriores eſſe penitus maturis, quare etiam magis appetuntur ad cibos. Hoc capſicum cuivis cibo, cuius mixtionem piper alias condimenti loco ingreditur, additur, licet piper ſuperet acrimonia. Indi eo adeo ſunt adſueti, ut eius ſiliquas groſſo modo contritas cum cibis ſemper comedant. *Europæi* etiam his cito adſueſcunt. Nonnulli putant, cibos cum Tſchili mixtos præſtantioris guſtus eſſe, quam ſi cum pipere eſſent præparati, præſertim Amboinenſium papeda & quodvis Atsjar. Quum vero corroſivam habeant acrimoniam & tam fervidi ſint, quotidianus ipſorum uſus non quibusvis hominibus conducit.

PIPER *indicum vulgatiſſimum.* C. B. CAPSICUM *ſiliquis longis propendentibus* TOURN. CAPSICUM *occidentale* RUMPH. PIPER *Braſilienſe*, *Hiſpanicum*, *ſeu Luſitanicum. Germ.* Spaniſcher Pfeffer. *Gall.* Poivre d'Eſpagne. Creſcit in *India occidentali*, præſertim in *Braſilia.* Colitur in *Hiſpania*, *Luſitania.*

Convenit cum capſico orientali, minus autem fervidum & urens eſt. Siliquæ ob nimiam acredinem per ſe in uſum apud *Europæos* non veniunt. Sacharo autem conditæ in itineribus marinis appetuntur. Virides aceto maceratæ loco capparum & naſturtii indici ad cibos eduntur. Nimius fervor capſici indici tam orientalis quam occidentalis mitigari poteſt, illudque ad uſum culinarem aptius reddi, ſi ru-

ſi rubræ præſertim ſiliquæ in umbra ſiccentur, in ſartagine dein torreantur cum craſſa farina, ut fragiles ſint, tum depurentur, in fruſta diſſecentur, cum farina & panis fermento miſceantur atque ſubigantur in paſtam, ex qua parvi pinſuntur panes in furno; quos in fruſta ſcindunt, & ulterius exſiccant, ut facile in mortario in pulverem redigi poſſint, qui cribratur, & cibis pro condimento admiſcetur. Sub nomine *pulveris Braſiliani* venditur.

SIRI PINANG *Indorum.*

Eſt paſta ſingularis ex pinangibus, Siri foliis & calce, compoſita & parata, quæ *Indis* familiariſſimum maſticatorium præbet. Sunt autem *Pinanges* ſeu *Fauſel* ſeu *Areca* fructus vel nux *Palmæ indicæ coccifera minoris* RUMPH. *Herb. Amb. l. 1. c. 5. t. 4.* Hæc pinangæ nux tum recens tum vetuſta ingrati eſt ſaporis, acerba auſteritate os & fauces adſtringens. Hinc ſola non comedi poteſt; ſed uterque nucleus, rejecto cortice exteriori viridi & putamine ſucceoſo, in tres quatuorve conſcinditur partes; quævis talis pars cum uno alterove *ſiri* folio, ac tanta calcis quantitate, quanta ungue digiti obtegi poteſt, commiſcetur, & hæc tria ingredientia ſimul convoluta manducantur, & *Siri Pinang* vocantur. Eſt autem *Sirium* ſ. *Betle* ſ. *Betele Indorum* ſpecies piperis longi, & LINNÆO audit *Piper foliis oblongiuſculis acuminatis ſeptemnerviis, petiolis bidentatis.* Hæc Siri pinangæ maſticatio per totam Indiam quotidiano eſt in uſu a mane uſque in veſperam, tam viris quam fœminis, junioribus ac ſenibus, imo etiam pueris, & non tantum indigenis, ſed etiam omnis conditionis & loci *Europæis.* Hi omnes hoc maſticatorio adeo delectantur atque adſueſcunt, uti alii gentes frequenti tabaci ſuctione.

Hæc

Hæc paſta, ori indita, & bene ibi contrita, rubrum exhibet liquorem, inſtar craſſi ſanguinis, qui ſtatim exſpuitur, & quo plurima calcis quantitas ſimul ejicitur. Reliquum porro manducatur, remanditur atque ingeritur, donec omne humidum & ſapor ex paſta illa ſit conſumtum; quæ tum exſpuitur vel abjicitur. Hujus paſtæ indicæ ſapor auſterus acerrimus primo eſt & calidus, grato tamen aromate ex ſiri foliis os afficiens, ſanguinem calefaciens, & vivum faciei præſtans colorem. Novitiani autem plerumque ab omni inebriantur pinangæ maſticatione, ſi primo incipiant, & vertiginoſi fiunt, & anxii pectore oppreſſo. Cito tamen ei adſueſcunt. Ceterum pinangæ manducatio, præter elegantem faciei colorem, gratum oris halitum, rubentes dentes, producit, qui apud Indos ornamento ſunt, labra rubro inficit colore, dentes ac gingivas depurat, quæ alias per cibos inhærentes fœtidum ori dant halitum, ita ut ejus uſus ipſis conducat & fere neceſſarius ſit ad depurandum os, ſtomachum grato ac leni adſtrictione confortandum, & nauſeam præcavendam, quæ in India frequens eſt per continuos piſcium uſus. Navigantibus per mare etiam conducit, qui hac manducatione ſcorbutum avertunt. Attamen nimis frequenti & diuturna pinangæ maſticatione dentes fiunt vacillantes, quum calcis & ſiri acrimonia dentes corrodat. Aromatica hujus paſtæ vis & ſapor augetur, ſi alia adhuc aromata admiſceantur. Siri acrimonia & calor, & pinangæ nimia auſteritas, calcis quantitate maiori temperantur.

CUBEBÆ. *Germ.* Cubeben, Hauptkörner, Schwindelkörner. *Gall.* Poivre a queue, Cubebe.

Adferuntur ex *India orientali*, & præcipue proveniunt

niunt in insulis *Ceylon*, *Java*, & regno *Peru*. Planta species piperis habetur. Baccæ sunt rotundæ, rugosæ, tenui pediculo instructæ, piperis granis paulo maiores, coloris fusci, vel albicantis, vel gryseo-nigricantis, saporis aromatici valde acris, odoris fragrantis. Nucleus rotundus, lævis, compactus, foris fuscorufescens, intus albicans, includitur cortice, qui nucleo ipso acrior est. Paucum & temperatum oleum essentiale continent cubebæ; magna autem acredo latet in substantia resinosa valde activa. (*) Usitatum in placentis condimentum sunt cubebæ; sacharo incrustatæ & manducatæ laudantur in aere humido, in vertigine, & catarrhalibus defluxionibus.

CARDAMOMUM *simpliciter dictum* C. B. CARDAMOMUM *minus*. *Germ.* Gemeiner Cardamom. Cardamomlein. Crescit in *Indiæ orientalis* insulis *Cananor*, *Calecut*, & *Ceylon*; item in regno *Cochin China*.

Semina seu granula sistit angulosa, rugosa, primo fusca aut luteo rubentia, dein fusco nigricantia, odoris grati, saporis amariusculi, acris, aromatici, lenissime camphorati. Præstantiora sunt, quæ siliquis adhuc includuntur; exemta vero & magis siccata multum de virtute sua amittunt, & colorem rufo-aut subluteo-albicantem sortiuntur. Oleo æthereo turgent fragranti, acri, aromatico; & valde acre atque urens est principium fixum resinosum. (**) Suavissimum est ad carnes assatas & placentas condimentum. Ceterarum cardamomi specierum nullus in culinis usus.

GRA-

(*) CARTHEUSER *p.* 395.

(**) CARTHEUSER *Libr. cit. p.* 365.

GRANA PARADISI. *Offic.* CARDAMOMUM *piperatum* CORDI. MELEGUETTA. *Germ.* Paradiskörner. Proveniunt in *India orientali* & *Guinea.*

Planta est *Amomum caule racemoso* LINN. Semina sunt angulosa, splendentia, extus fusci aut subfusco rufescentis, intus albi coloris, piperis granis paulo minora, saporis, instar piperis, acerrimi & valde urentis, quare in condimento loco piperis usurpantur, cum quo etiam ratione principiorum conveniunt.

VANILLA. VANIGLIA. ARACUS AROMATICUS. Crescit in *Mexico* & *Peru.*

Planta est *Volubilis siliquosa mexicana foliis plantaginis* RAII. *Epidendron foliis ovato-oblongis, nervosis, sessilibus, caulinis, cirrhis spiralibus.* LINN. Siliqua est paululum compressa, angusta ac pene teres, nonnihil rugosa, molliuscula, valde pinguis oleosa, exterius quasi coriacea, intus vero pulpa subrufa & innumeris seminibus minutissimis, nigris, splendentibus referta, coloris rufescentis, saporis pinguis, subacris, aromatici, odoris fragrantissimi, ac balsami peruviani odori simillimi. Tanta odoris fragrantia in siliquis præsertim recentioribus reperitur, ut cerebrum nonnihil turbet, & apud subiecta plethorica ac cholerica capitis dolorem excitet. Siliquæ ob nimiam pinguitudinem corruptioni adeo sunt obnoxiæ, ut diu conservari, aut aliorsum per mare transmitti nequeant, nisi totæ subtili sachari canariensis pulveri immergantur, & contra aeris liberioris accessum defendantur. Principio spirituoso & resinoso oleoso turgidæ sunt hæ siliquæ, & siccum quoque sal volatile oleosum, floribus benzoi-

nis analogum in naturali ſua mixtione fovent. (*) Uſus ſiliquarum eſt ad chocolatæ confectionem.

ASA FOETIDA. LASER SYRIACUM. LACHRYMA SYRIACA. SCORDOLASARUM. *Germ.* Teufelsdreck. In ſola *Perſia* provenit.

Concretum reſinoſo gummeum, fœtidiſſimum, ſaporis acris, amaricantis, nauſeoſi. Coaleſcit ex ſucco radicum *Aſſæ fœtidæ Dyſgunenſis umbelliferæ, leviſtico affinis* KAEMPFER. *Amœnitat. exotic. p.* 544. ſ. *Ferulæ foliolis alternatim ſinuatis obtuſis* LINN. Hujus aſæ fœtidæ *Indis*, præſertim *Benjanis*, uſum eſſe, etiam pro condimento in cibis, poſt GARCIAM teſtatur KAEMPFERUS, qui hoc ſucco imbuta cruſtula ipſe deguſtavit, quæ illi non adeo ſapiebant teterrime ac putaverat. Familiare etiam eſt *Benjanis*, oras craterum eadem lachryma perfricare, ad appetitum excitandum male habentium.

LAURUS *vulgaris* C. B. LAURUS *foliis lanceolatis, perennantibus, corollis quadrifidis.* L. *Germ.* Lorbeerbaum. *Gall.* Laurier. *Angl.* Baytree. Creſcit in *Luſitania*, *Hiſpania*, *Italia*.

Folia ad piſces, pernas, carnes aſſatas frequentiſſime dantur, & ſunt ſaporis acris, amari, aromatici, ſubadſtringentis. Magnas habent virtutes ſtomachales, carminativas, roborantes. Baccæ in culina rarius uſurpantur.

JUNIPERUS *vulgaris fruticoſa* C. B. JUNIPERUS *foliis ſeſſilibus patentibus.* L. *Germ.* Wacholder. *Gall.* Genievre. *Angl.* Juniper.

Bac-

(*) *Auct. cit. p.* 368.

Baccis vel integris vel pulverisatis culinæ utuntur. In pulpa, quam tenuis includit pellicula, acri, subdulci, aromatica, tota virtus latet. Baccæ sanguinem commovent, urinam vehementer pellunt, scorbutum & nephritidem avertunt.

CURCUMA *Offic.* TERRA MERITA. ZINGIBER *flavum* CROCUS *indicus.* CURCUMA *foliis lanceolatis, utrinque acuminatis, nervis lateralibus, numerosissimis.* L. *Germ.* Curcumey, Gilbwurzel, Gelbsuchtwurzel. *Gall.* Souchet des Indes, Saffran des Indes. *Angl.* Turmerick. Crescit in *India orientali.*

Radix oblonga, tuberosa, nodosa, extus sublutea, intus crocea, amara, subacris, odorata, urinam luteo colore tingens, nobis solummodo medicamentum, *Indis* autem ad multos cibos gratissimum condimentum est.

ZINGIBER s. ZINZIBER *Offic.* ZINGIBER *scapo nudo, spica ovata* L. *Germ.* Ingwer. *Gall.* Gingembre. Crescit in *China*, insulis *Malabaricis*, *Jamaica*, *Java*, *Ceylon.*

Radicem recentem, minus acrem siccata, *Indi* masticant, vel sacharo, vel in taleolos dissectam aceto, condiunt. Siccata tamen etiam iis æque ac nobis satis frequens condimentum est, & radicem sistit brevem, tuberosam, ramosam, paululum compressam, & multis fibris donatam, coloris intus albicantis aut flavo fusci, foris albidi, sublutei, aut fusco rubescentis, saporis valde aromatici, acerrimi, fervidi, piperini, odoris fragrantis leniter camphorati. Attamen condimentum est minus calidum, sed magis irritans & incidens, quoniam oleo æthereo gaudet admodum temperato; & substantia resinosa acer-

rima urens principio blandiori gummeo arcte mixta est. (*)

GALANGA *alba major & minor. Offic. Germ.* Grosser und kleiner Galgant. Crescit in *India*, *Malabaria*, *Java*, insulis *Philippinis*, *China*.

Minor maiori magis aromatica est, acrioremque & paululum adstringentem habet saporem. Utraque radix nobis medicamento tantum inservit, in *India* autem recens carnibus, piscibus, aliisque cibis variis pro condimento roborante, stimulante, calefaciente, frequenter admiscetur; & cum pulverisata hac radice & mytulis aceto maceratis notissimus fit Indorum cibus, *Bocassan* dictus.

ACORUS VERUS s. CALAMUS AROMATICUS C. B. *Germ.* Calmus, Ackerwurzel.

Radix acris, aromatica, amara, fragrantissimo odore prædita, ad cibos non adhibetur. Sacharo autem condita, longe remissior quam cruda, manducatur, & mensis inter bellaria apponitur.

SINAPI *rapi folio.* C. B. SINAPI *siliquis glabris, tetragonis.* LINN. *Germ.* Schwarzer Senf. *Gall.* Senevé ordinaire. SINAPI *apii folio* C. B. *Germ.* weisser Senf.

Semina sinapi nigra valde acria sunt & urentia, alba temperatiora sunt, minoremque acredinem possident. Ferventissimum tamen sinapi in usum cibarium non aliter adhibetur, nisi musto dilutum & temperatum. Est vero *Mustarda*, *Germ.* Mostricht, *Gall.*

(*) CARTHEUSER l. c. p. 63.

Gall. Moutarde, gratiſſimum ſubacre & ſubdulce condimentum atque embamma ad carnes infumatas, ſalitas, & piſces, quo horum ciborum dyſpeptorum concoctio mire promovetur. Muſtarda nimis acris addito aceto vel ſacharo mitior redditur. Ex ſeminibus *Sinapi arvenſis* ſ. *Rapiſtri*, *germ.* Hederich, wilder Ackerſenf, *gall.* Moutarde ſauvage, muſtarda etiam conficitur.

CARYOPHYLUS AROMATICUS *vulgaris.* TSIENKE *Indorum* RUMPH. *L.* 2. *c.* 1. *t.* 1. *Germ.* Gewürznægelein, Gewürznelcke. *Gall.* Clou de Girofle. *Angl.* Clove.

Eſt ſiccatus calyx floris *Caryophylli aromatici fructu oblongo* C. B. quæ arbor ſponte provenit in *Moluccis* inſulis, nunc autem copioſe colitur in *Amboina.* Calyces ab arbore virides decerpuntur, & vel inſolatione vel infumatione exſiccantur. Optimi ſunt nigri, ſplendentes, puri, qui intus læte purpureum colorem præbent inſtar ceraſi diſſecti; ruffi autem, leves, ſordidi & rugoſi, utut parum aromatici ſpernuntur. In *India* parciſſime uſurpantur caryophylli, niſi quod recentes ſacharo interdum condiantur. In *Europa* autem exſiccati tanto maiorem uſum habent. Odor iis eſt fragrantiſſimus, ſapor gratus, acris, aromaticus, valde urens. Integri & veri caryophylli, nulla adulteratione & fraudulosa deſtillatione oleo eſſentiali privati, nec antophyllis aut ſylveſtribus caryophyllis mixti, oleo ſcatent æthereo copioſo fervente, & reſina valde urente, acri, odorata, aromatica, nonnihil adſtringente. Caryophylli itaque inter calidiſſima aromata ſunt collocanda, quæ forti vellicatione & ſingulari quodam ardore in ſolida agunt, & ſanguinem valde commovent atque expandunt. (*)

Ca-

(*) *Auct. cit. p.* 632.

Caryophylli regii seu spicati odoris & saporis aromatici gratia vulgares superare dicuntur. Sed in ipsa *India*, ob parcissimum arboris proventum, cari sunt & rari. *Caryophylli sylvestres*, *germ.* wilde Krautnægelein, albi sunt & veris vulgaribus maiores; viles sunt, insipidi, vix aromatici.

ANTOPHYLLUS. *Germ.* Mutternelke.

Antophylli sunt baccæ oblonge rotundæ, calycibus florum caryophylli succedentes, sub crassiori rubiginoso cortice nucleum durum & simplicem includentes. Odorem & saporem quidem caryophyllorum habent, ast longe debiliorem; eorumque virtutes longe remissiores sunt. Interim interdum pro condimento ad cibos sumuntur. Recentes in *India* sacharo condiuntur, & in itineribus marinis pro bellario atque remedio antiscorbutico inserviunt.

CINNAMOMUM f. CANELLA *Zeylanica* C. B. CASSIA CINNAMOMEA *Hort. Lugd. Batav.* *Germ.* Zimmt. *Gall.* Canelle.

Cortex arboris in *Zeylana* communissimæ, *Lauri* scilicet *foliis oblongo ovatis*, *trinerviis*, *nitidis*, *planis* LINN. Recens triplici constat membrana, ab arbore autem detractus, ab exteriore inutili separatur, & in sole siccatur. Hac exsiccatione in canulas convolvitur cinnamomum, & oleum suaveolens in vesiculari interiore tenui pellicula unice latens solis calore per totum distribuitur corticem, cuius exterior lamina crassior, interiori tamen firmiter adhærens, ante insolationem stipticum habet saporem. Gratissimus cinnamomi est odor aromaticus, & sapor acris, aromaticus, subdulcis, austeriusculus. Canulæ teneriores, fistulis ex crassiori cortice convolutis, præstantiores sunt. Præter incidendi, calefaciendi, stimulandi

landi, roborandi vim subadstrictoria etiam virtute suavissimum hoc aroma gaudet, præsertim pulverisatum. Aqua destillata quoque in culinis usurpatur.

CANELLA ALBA s. COSTUS ARABICUS. CORTEX WINTERANUS. *Germ.* Weisser Zimmt, Magellanischer Zimmt.

Cortex *Wintzerianæ* LINN. quæ in *Jamaica* aliisque *Americæ* locis crescit. *Indi* urente, fervido, & acri hoc aromate loco piperis ad cibos utuntur.

CROCUS *orientalis*. CROCUS *Offic. Germ.* Safran. *Gall.* Safran. *Angl.* Saffron.

Hoc nomen gerunt stamina flavo-rubra, splendentia, aromatico amaricantia & fragrantissima florum *Croci veri sativi* C. B. Ex *Oriente* olim advehebatur, nostra autem ætate non in *Calabria* solum, sed in *Anglia* etiam, *Gallia*, *Hispania*, *Italia*, *Austria*, *Bohemia*, *Silesia* copiose seritur, & crocus inde collectus orientali substituitur. Optimus judicatur *Anglicanus*, usitatissimus est *Austriacus*. Eligenda sunt filamenta latiora, nitentia, flavo purpurea, fragrantia, contactu quidem pinguia, sicca tamen & fragilia; rejicienda sunt albicantia, subflava, arida, gracilia, nimium flexilia ac parum odorata. Interim hæc differentia in culinis non magni est momenti. Licet fixis principiis resinoso gummeis, adeo invicem mixtis, ut seorsim menstruo spirituoso & aqueo solvi & penitus extrahi possint, instructus sit crocus, hæc tamen, separato mobilissimo & fragrantissimo principio oleoso spirituoso, quo dicta fixiora principia etiam turgida sunt, nullas amplius virtutes commemoratione dignas possident; sed, affirmante CARTHEUSERO (*) omnis virtus croci a mobilissi-

(*) *Libr. cit. p.* 30.

bilissimis & fragrantissimis particulis oleoso spirituosis dependet. Condimentum est apud orientales populos frequentissimum; apud nos in cibis & placentis etiam acceptum. Lotium colore rubro tingit; summum contra calculum habetur remedium (*). Moderato usu mentem exhilarat, largiori autem quantitate assumtus soporiferus est, narcoticus, exæstuans, amentiam producit, risum incongruum atque exorbitantes hæmorrhagias concitat. Crocus verus adulteratur interdum floribus *Cnici sativi seu Carthami Officin.* C. B. *Germ.* wilder Safran, *Gall.* Safran batard, sed ingratum cibis conciliant saporem.

OPIUM. THERIAKI *Persarum.* *Germ.* Orientalischer Mohnsaft.

Ex succo hoc papaverino, cuius unum vel alterum granum Europæis lethale est, varia mox sub pilularum forma, vel electuarii, vel potionis, orientales populi conficiunt præparata, quæ consuetudine ita familiaria iis reddita sunt, ut drachmam multi sine noxa deglutiant. *Turcæ*, *Persæ*, *Arabes*, ea apponi curant mensis instar bellariorum, & postquam aliquam portionem deglutiverint, fortiter exhilarantur. Multi, præcipue ex magnatibus, hoc opio quotidie utuntur condimenti loco, eoque adeo delectantur, ut plurimis in die vicibus de eo non parvam adsumant quantitatem. Sed multa ab hoc abusu acciuntur mala. Emaciatur enim corpus, laxantur vires, contristatur animus, stupescit ingenium; unde videas instar stipitum sommolentos & quasi elingues sedere in conviviis opii liguritores. Pilulæ conficiuntur ex solo opio, in electuariis autem vel opii ama-

(*) BOERHAVE *Elem. Chem. Tom.* 2. *p.* 244.

amaritics temperatur melle, vel additur nux myristica, cardamomum, cinnamomum, macis (*)

CUMINUM *pratense* f. CARVI c. b. *Germ.* Wiesenkümmel, Feldkümmel. *Gall.* Carvi.

Semina parva, oblonga, ſtriata, fuſca, aromatica, ob olei ætherei eſſentialis copiam & fervorem acri ſapore pungente prædita, commune ſunt condimentum ad panes, caſeos, piſces, cancros, in juſculis cerevisiariis. Carminativa vis magna eſt. Laudatur cuminum *Françonicum* & *Thüringicum*.

CUMINUM *semine longiore* f. CYMINUM *Offic.* c. b. *Germ.* Gartenkümmel. *Gall.* Cumin.

Semina maiora, oblonga, ſubfuſca, ſtriis ſubluteis albicantibus prædita, pro condimento etiam uſurpantur; ſed, licet paulo mitioris ſeminibus carvi ſint indolis, ingratum tamen & nauſeoſum odorem & ſaporem habent.

CORIANDRUM *maius* c. b. *Germ.* Schwindelkorn. *Gall.* Coriandre.

Semina rotunda, ſtriata, ſubfuſca, recentia gravi odore caput turbantia, in uſum alimentarium non niſi ſicca trahuntur. Utplurimum ſacharo condita maſticantur.

Dantur etiam variæ plantæ aromaticæ, quibus culinæ utuntur tum virentibus tum aridis. Principia chemica cum antecedentibus aromatibus communia habent. Mitioris autem indolis ſunt, & utut indigenæ plantæ magis conveniunt naturæ noſtræ.

FOENI-

(*) KAEMPFER *Amœn. exot. p.* 645. von Arvieux *Reiſen 3 Theil. S.* 10 & 19.

FOENICUCUM tam *vulgare* quam *romanum*. Vid. *Class.* 2. *Gen.* 1. *Spec.* 4.

APIUM *hortense* s. PETROSELINUM *vulgo* C. B. *Germ.* Petersilie. *Gall.* Persil.

ANETHUM *hortense* C. B. *Germ.* Dill. *Gall.* Anet.

SALVIA. *Germ.* Salvey.

MAIORANA *vulgaris* C. B. ORIGANUM *foliis ovatis, obtusis, spicis confertis, compactis, pubescentibus.* L. *Germ.* Meyran. *Gall.* Marjolaine.

SERPILLUM *hortense* DOD. THYMUS *vulgaris folio latiore.* C. B. *Germ.* Gartenquendel, Thymian. *Gall.* Thym.

SERPILLUM *vulgare.* J. B. THYMUS *repens, foliis planis, floribus verticillato spicatis.* L. *Germ.* Feldquendel, wilder Poley, wilder Thymian, Kümlein. *Gall.* Serpolet.

PULEGIUM *latifolium.* C. B. *Germ.* Herzpoley. *Gall.* Pouliot.

MAJORANA *sylvestris* C. B. ORIGANUM *foliis ovatis, spicis laxis, erectis, confertis, paniculatis.* L. *Germ.* Doste, Wohlgemuth. *Gall.* Origan.

ARTEMISIA *Germ.* Beyfuss. *Gall.* Armoise.

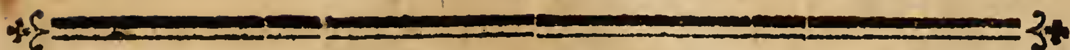
HYSSOPUS. *Germ.* Ysop. *Gall.* Hysope.

SATUREJA. *Germ.* Saturey, Pfefferkraut, Josephle. *Gall.* Sarriete.

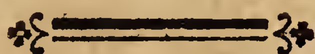


IN-





INDEX
RERUM, ET NOMINUM
ANGL. BELG. GALL. GERM. ITAL. LATIN. ET ORIENTALIUM.



Ana-

Atrica

Ce ette

Brat-

Cha-

Eru-

Fra-

He-

Korn

Mal-

N.

N.

O.

Petro-

Por-

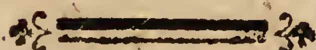
Ra-

Ru-

Schmink-

Solea

Wach-



Cor-

Corrigenda.

Pag. 37	linea 10	*loco* innumeros	*lege*	innumeras.
— 41	No. 4 lin. 9	— abſimilem	—	abſimilis.
— 70	lin. 6 & 7	— viem	—	vilem.
— 81	lin. 15	— concoquunt	—	concoquant.
— 82	lin. 1	— ſignoſior	—	lignoſior.
— 94	lin. 6	— cervina	—	cervinæ.
— 97	lin. 8	— GALLEUS	—	GALENUS.
— 114	lin. —	— ſententiam	—	ſententiæ.
— 140	lin. 11	— moleſta	—	moleſti.
— 189	lin. 10	— olere	—	oleo.
— 225	lin. ult.	— acidi	—	acidæ.
— 247	lin. 5	— redditæ	—	redditi.
—	in nota	— agris	—	agri.
— 309	lin. 2	— arthritidem	—	arthritide.

